

Queila Pahim da Silva
org.

Turismo

Reflexões e Desafios - Volume II




Pantanal Editora

2022

Queila Pahim da Silva
Organizadora

Turismo: reflexões e desafios
Volume 2



Pantanal Editora

2022

Copyright© Pantanal Editora

Editor Chefe: Prof. Dr. Alan Mario Zuffo

Editores Executivos: Prof. Dr. Jorge González Aguilera e Prof. Dr. Bruno Rodrigues de Oliveira

Diagramação: A editora. **Diagramação e Arte:** A editora. **Imagens de capa e contracapa:** Canva.com. **Revisão:** O(s) autor(es), organizador(es) e a editora.

Conselho Editorial

Grau acadêmico e Nome

Prof. Dr. Adaylson Wagner Sousa de Vasconcelos
Prof. Msc. Adriana Flávia Neu
Prof. Dra. Allys Ferrer Dubois
Prof. Dr. Antonio Gasparetto Júnior
Prof. Msc. Aris Verdecia Peña
Prof. Arisleidis Chapman Verdecia
Prof. Dr. Arinaldo Pereira da Silva
Prof. Dr. Bruno Gomes de Araújo
Prof. Dr. Caio Cesar Enside de Abreu
Prof. Dr. Carlos Nick
Prof. Dr. Claudio Silveira Maia
Prof. Dr. Cleberton Correia Santos
Prof. Dr. Cristiano Pereira da Silva
Prof. Ma. Dayse Rodrigues dos Santos
Prof. Msc. David Chacon Alvarez
Prof. Dr. Denis Silva Nogueira
Prof. Dra. Denise Silva Nogueira
Prof. Dra. Dennyura Oliveira Galvão
Prof. Dr. Elias Rocha Gonçalves
Prof. Me. Ernane Rosa Martins
Prof. Dr. Fábio Steiner
Prof. Dr. Fabiano dos Santos Souza
Prof. Dr. Gabriel Andres Tafur Gomez
Prof. Dr. Hebert Hernán Soto Gonzáles
Prof. Dr. Hudson do Vale de Oliveira
Prof. Msc. Javier Revilla Armesto
Prof. Msc. João Camilo Sevilla
Prof. Dr. José Luis Soto Gonzales
Prof. Dr. Julio Cezar Uzinski
Prof. Msc. Lucas R. Oliveira
Prof. Dra. Keyla Christina Almeida Portela
Prof. Dr. Leandro Argentel-Martínez
Prof. Msc. Lidiene Jaqueline de Souza Costa Marchesan
Prof. Dr. Marco Aurélio Kistemann
Prof. Msc. Marcos Pisarski Júnior
Prof. Dr. Marcos Pereira dos Santos
Prof. Dr. Mario Rodrigo Esparza Mantilla
Prof. Msc. Mary Jose Almeida Pereira
Prof. Msc. Núbia Flávia Oliveira Mendes
Prof. Msc. Nila Luciana Vilhena Madureira
Prof. Dra. Patrícia Maurer
Prof. Dra. Queila Pahim da Silva
Prof. Dr. Rafael Chapman Auty
Prof. Dr. Rafael Felipe Ratke
Prof. Dr. Raphael Reis da Silva
Prof. Dr. Renato Jaqueto Goes
Prof. Dr. Ricardo Alves de Araújo (*In Memoriam*)
Prof. Dra. Sylvana Karla da Silva de Lemos Santos
Msc. Tayronne de Almeida Rodrigues
Prof. Dr. Wéverson Lima Fonseca
Prof. Msc. Wesclen Vilar Nogueira
Prof. Dra. Yilan Fung Boix
Prof. Dr. Willian Douglas Guilherme

Instituição

OAB/PB
Mun. Faxinal Soturno e Tupanciretã
UO (Cuba)
IF SUDESTE MG
Facultad de Medicina (Cuba)
ISCM (Cuba)
UFESSPA
UEA
UNEMAT
UFV
AJES
UFGD
UEMS
IFPA
UNICENTRO
IFMT
UFMG
URCA
ISEPAM-FAETEC
IFG
UEMS
UFF
(Colômbia)
UNAM (Peru)
IFRR
UCG (México)
Mun. Rio de Janeiro
UNMSM (Peru)
UFMT
Mun. de Chap. do Sul
IFPR
Tec-NM (México)
Consultório em Santa Maria
UFJF
UEG
FAQ
UNAM (Peru)
SEDUC/PA
IFB
IFPA
UNIPAMPA
IFB
UO (Cuba)
UFMS
UFPI
UFG
UEMA
IFB

UFPI
FURG
UO (Cuba)
UFT

Conselho Técnico Científico
- Esp. Joacir Mário Zuffo Júnior
- Esp. Maurício Amormino Júnior
- Lda. Rosalina Eufrausino Lustosa Zuffo

Ficha Catalográfica

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
(eDOC BRASIL, Belo Horizonte/MG)

T938 Turismo [livro eletrônico]: reflexões e desafios: volume 2 / Organizadora Queila Pahim da Silva. – Nova Xavantina, MT: Pantanal Editora, 2022. 80p.

Formato: PDF

Requisitos de sistema: Adobe Acrobat Reader

Modo de acesso: World Wide Web

ISBN 978-65-81460-43-3

DOI <https://doi.org/10.46420/9786581460433>

1. Turismo – Pesquisa – Brasil. 2. Lazer. I. Silva, Queila Pahim da. II. Título.

CDD 338.4791

Elaborado por Maurício Amormino Júnior – CRB6/2422



Nossos e-books são de acesso público e gratuito e seu download e compartilhamento são permitidos, mas solicitamos que sejam dados os devidos créditos à Pantanal Editora e também aos organizadores e autores. Entretanto, não é permitida a utilização dos e-books para fins comerciais, exceto com autorização expressa dos autores com a concordância da Pantanal Editora.

Pantanal Editora

Rua Abaete, 83, Sala B, Centro. CEP: 78690-000.
Nova Xavantina – Mato Grosso – Brasil.
Telefone (66) 99682-4165 (Whatsapp).
<https://www.editorapantanal.com.br>
contato@editorapantanal.com.br

Apresentação

Por abarcar diversas esferas, como por exemplo, a econômica, política, social, ambiental e acadêmica, a atividade turística enfrenta inúmeros desafios e nos desafia a refletir e agir em relação à sustentabilidade econômica, ambiental e social das localidades. Diante do exposto, este livro traz à baila questões relacionadas ao turismo em diferentes regiões do nosso país, sob a ótica de distintos pesquisadores.

O primeiro capítulo: “O sabor do inhame: receitas, saberes e histórias” discute as relações entre a comida, as representações de gênero, produção de identidade e memória a partir de um livro de receitas de inhame, produzido pelo Sobrado Cultural Rural de Barra Alegre em Bom Jardim, região serrana do estado do Rio de Janeiro.

O segundo capítulo intitulado “Sustentabilidade Econômica do crochê: uma análise através do artesanato, cultura e turismo,” analisa os significados do artesanato através do crochê e os desafios da precificação de suas peças com vistas a oportunizar lucratividade, sustentabilidade econômica e valorização desta arte, ao apresentar o Programa Gaúcho do Artesanato (PGA), desenvolvido no Rio Grande do Sul.

No terceiro capítulo: “Diagnóstico das condições ambientais, higiênico-sanitárias e atendimento ao turista estrangeiro em pousadas de São José da Coroa Grande-PE”, apresenta-se um diagnóstico das condições ambientais, higiênico-sanitárias e de atendimento ao turista estrangeiro no referido município, com a finalidade de gerar informações e sugestões para melhorias na atuação relacionada à legislação específica para serviços de alimentos, atendimento ao turista estrangeiro e melhor uso dos recursos ambientais dos estabelecimentos hoteleiros participantes da pesquisa.

O quarto capítulo: “Panorama do Estágio Supervisionado do Curso de Tecnologia em Gestão de Turismo do IFS,” nos traz uma reflexão sobre a caracterização e importância da educação profissional e tecnológica e dos cursos superiores de tecnologia, apresentando um desafio da prática de estágio supervisionado em um curso de Turismo desta modalidade de educação na cidade de Aracaju/ SE.

E para finalizar, o quinto capítulo: “Consequências da pandemia de covid-19 no setor de eventos sob uma perspectiva de gênero, raça e classe”, aborda como as mulheres trabalhadoras de eventos enfrentaram a pandemia, considerando o contexto de gênero, raça e classe que perpassam suas vidas e refletem no contexto laboral, pois as desigualdades que atingem essas mulheres fazem com que haja diferentes impactos para cada grupo social.

Uma ótima leitura e em breve teremos novas edições.

A organizadora.

Sumário

Apresentação	4
Capítulo 1.....	6
Os sabores do inhame: receitas, saberes e histórias.....	6
Capítulo 2.....	20
Sustentabilidade Econômica do crochê: uma análise através do artesanato, cultura e turismo	20
Capítulo 3.....	39
Diagnóstico das condições ambientais, higiênico-sanitárias e atendimento ao turista estrangeiro em pousadas de São José da Coroa Grande-PE.....	39
Capítulo 4.....	50
Panorama do Estágio Supervisionado do Curso de Tecnologia em Gestão de Turismo do IFS	50
Capítulo 5.....	67
Consequências da pandemia de COVID-19 no setor de eventos sob uma perspectiva de gênero, raça e classe.....	67
Índice Remissivo	83
Sobre a organizadora	84

Os sabores do inhame: receitas, saberes e histórias

Recebido em: 13/05/2022

Aceito em: 24/05/2022

 10.46420/9786581460433cap1

Juliana Borges de Souza^{1*} 

Thais Xavier De Assumpção Xavier Assumpção² 

INTRODUÇÃO

O objetivo deste artigo é discutir as relações entre a comida, produção de identidade e memória a partir do livro de receita produzido pelo Sobrado Cultural Rural de Barra Alegre em Bom Jardim, localizado no vilarejo de Santo Antônio, distrito de Barra Alegre, na região serrana do estado do Rio de Janeiro.

Através do intercâmbio entre a Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ) e a comunidade, foram desenvolvidos espaços de interação para refletir sobre a cultura local, os modos de vida rurais e o papel do Ponto de Cultura Rural no reavivamento das memórias do território³. Tivemos contato com o Livro de Receitas de Inhame, a partir do contato com o Ponto de Cultura Rural e do resgate do histórico de ações implementadas pelo mesmo. Tais como realizações de rodas de conversa, participação em eventos sociais da região e elaboração de livros e publicações diversas.

O Ponto de Cultura Rural de Barra Alegre⁴ atua na região como um espaço turístico, potencializador da valorização da cultura e das memórias rurais, bem como dos costumes e modos de vida da população da região. Parte considerável tanto do acervo museológico quanto das publicações do Sobrado Cultural Rural refletem essa preocupação em exaltar a história popular e territorial da região. Ou seja, os materiais utilizados e produzidos por ele versam sobre os costumes, a culinária, o papel das mulheres na agricultura, as festas tradicionais e demais temas presentes na cultura regional.

¹ Doutoranda pelo Programa de Doutorado em Ciências Sociais pela UFRRJ. Email: juliana_borges_souza@hotmail.com.

² Mestranda pelo Programa de Mestrado em Patrimônio, Cultura e Sociedade pela UFRRJ. Email: txassumpcao77@gmail.com.

³ “Este projeto dá continuidade a algumas das ações desenvolvidas pelo Nia junto com demais atores da causa agroecológica no Estado do Rio de Janeiro, ligados a Articulação de Agroecologia do Rio de Janeiro (AARJ). Estas ações foram delineadas no projeto intitulado “ambientes de interação agroecológica” que foi elaborado e proposto em conjunto com o coletivo de organizações e movimentos sociais que se somam na AARJ. Desta forma torna-se importante salientar que a atual proposta surge conectada a história de luta e resistência do movimento agroecológico no Rio e segue sendo fruto de parcerias importantes que o grupo procura criar e consolidar.” Texto original institucional oficial anexado no registro do projeto junto à UFRRJ.

⁴ “O Sobrado Cultural Rural é um equipamento educativo de cultura, museologia social e agroecologia, localizado na área rural de Santo Antônio em Bom Jardim” Texto descritivo exposto na página oficial do PCR em: <https://www.facebook.com/sobradoculturalrural/> acesso 14 de agosto de 2021.

Uma das contribuições do PCR para a região foi a elaboração do livro “Receitas de Inhame”. Tal obra é fruto de uma percepção de cultura que vê nas práticas cotidianas regionais (como as práticas relacionadas à plantação, à colheita e à alimentação) relações de sociabilidade e construção de memória. Tal obra foi produzida a partir do diálogo com membros da comunidade e relata os diversos usos do inhame para a culinária local, entendendo a sua importância cultural, social e histórica para o território.

Este trabalho consiste numa análise da obra “Livro de Receitas de Inhame” publicada pelo PCR de Bom Jardim em 2014. Optamos neste trabalho por analisar a culinária e suas representações simbólicas, os vínculos afetivos que permeiam o preparo e a memória presente nos hábitos alimentares referentes ao inhame. Ou seja, compreendemos a importância histórica e econômica do cultivo de inhame na região, a qual possui uma forte relação com a agricultura. No território estudado, a atividade agrícola se constitui não só como um meio de vida para a obtenção de renda, como também marca os modos de vida da população (Carneiro, 2016)⁵. Com isso, estamos dizendo que a plantação do inhame cumpre um papel de consolidação de sociabilidades e ressignificação dos costumes, práticas culturais e familiares além de ter uma finalidade comercial.

Durante muito tempo a historiografia mais tradicional pensou a escrita da história a partir da prerrogativa do registro do passado, especialmente nos contextos nacionais. A partir de meados do século XIX, com o advento de novas percepções do fazer histórico e com a aproximação da história com outras áreas do conhecimento, surgem novas abordagens, linhas e métodos historiográficos, bem como, novos recortes temporais e espaciais (Barros, 2005). Sendo assim, elaborações a respeito da história presente e da construção de memória social nos territórios e regiões vão tomando contornos.

A história local hoje se constitui enquanto um campo teórico que pretende dar conta do estudo de determinados aspectos em limites territoriais que são definidos, também, pelas relações socioculturais presentes neles. Este trabalho, por conseguinte, se insere neste movimento de perceber uma construção de memória histórica nos modos de vida, no cotidiano regional e nas práticas alimentares.

As metodologias utilizadas para este trabalho foram a revisão bibliográfica do tema e uma etnografia do livro de receitas. Como etnografia, entendemos um campo teórico que se utiliza de métodos para analisar determinadas teias de significações que estão presentes nas culturas (Gerrtz, 1989). Dessa forma, podemos dizer que a etnografia visa, a partir de uma prerrogativa interpretativa, desenvolver uma descrição em profundidade.

Para Clifford Geertz (1989):

(...) praticar a etnografia é estabelecer relações, selecionar informantes, transcrever textos, levantar genealogias, mapear campos, manter um diário, e assim por diante. Mas não são essas coisas, as técnicas e os processos determinados, que definem o

⁵ A autora define a diferença conceitual entre modos e meios de vida e a relação entre ambos. Para ela na subsistência, enquanto meio de vida, encontramos também a expressão cultural de um determinado território, seu modo de vida, sendo ambos interligados, mas tendo especificidades teóricas.

empreendimento. O que o define é o tipo de esforço intelectual que ele representa: um risco elaborado para uma “descrição densa”.

Analisando a obra estudada e o intuito de produção desta memória alimentar, percebemos a dimensão social da comida e o seu papel nas relações no território e suas teias de relações. Esta aparece como uma linguagem que fala de uma memória familiar como uma memória gastronômica. Partimos da premissa de que a representação da comida, o ato de comer e o modo de fazer concebem um código de sociabilidade, de distinção de geração, de diferenças entre os gêneros e de contexto político e social. Para Klass Woortman (2006):

(...) comida, é uma categoria nucleante e hábitos alimentares são textos. Quando se classificam alimentos, classificam-se pessoas, notadamente os gêneros homem e mulher, pois, se o alimento é percebido em sua relação com o corpo individual, este é uma metáfora do corpo social.

Para Ellen Woortman (2013), o ato de comer pode possuir uma série de representações, é possível comer em grupos diferenciados e de formas diversas. Sendo assim, o jantar fora com um par romântico possui um significado, enquanto que o comer um almoço de domingo com a família assume outro. Para a autora, a comida e o corpo se relacionam de forma a reproduzir um corpo social e, assim, denotar comportamentos. Nesse sentido, comer pode estar em teias de significações (cf. Geertz, 1989) diferentes. E, por conseguinte, os hábitos alimentares (cf. Woortman, 2013) contribuem para uma análise significativa dos modos de vida de determinada territorialidade, como percebemos no caso estudado.

Concluída essa primeira explanação introdutória, a seguir, trataremos dos aspectos históricos do local para melhor contextualizar a discussão. Após, faremos uma reflexão a respeito das identidades locais e representações presentes na obra estudada, bem como, a relação destas com a alimentação. E, para concluir, entraremos de fato na fonte para uma análise mais aprofundada a respeito das receitas, suas linguagens e representações.

ASPECTOS HISTÓRICOS DA REGIÃO

Ao analisar a colonização estrangeira do Brasil, Mayer (2011) mostra que a ocupação territorial de Lumiar e São Pedro da Serra em Nova Friburgo, bem como, a de Santo Antônio em Bom Jardim ocorreu com forte presença de imigrantes suíços e alemães no começo do século XIX. O autor aponta que a vinda de D. João VI ao Brasil fez com que a colônia portuguesa estimulasse o povoamento com os europeus. Em 1818, Nicolau Sebastião Gachet, então emissário suíço, firmou um acordo com D. João VI na intenção de abrigar 100 famílias suíças, visando formar um projeto político de imigração, de construção de aldeias rurais e da fundação de uma vila na região serrana fluminense. No entanto, por conta das tragédias que a Suíça passava e diante de uma exacerbada miséria e do rigoroso inverno de 1817, ao invés das 100 famílias projetadas, vieram 261 famílias que chegaram por uma companhia de emigração dos cantões de Friburgo, na Suíça (Mayer, 2011).

A ocupação da região serrana também se insere no processo de ocupação do vale do Macaé, em ambas as terras eram mais indicadas para o plantio do café, que era a grande lavoura comercial daquela época. Em 1823, uma autorização de D. Pedro I, fez com que cerca de 342 imigrantes alemães, recrutados pelo agente Anton Schaeffer para a Bahia, fossem desviados para que ocupassem a região de Macaé, para a Colônia de Suíços. Diante disto, os colonos do vale do Macaé e de suas redondezas identificam sua origem como suíça e alemã. Tal projeto imigratório ao invés de engendrar o trabalho livre e a economia familiar no Brasil, reforçou-se na tradição escravocrata após D. João VI, dedicando-se à monocultura do café. (Mayer, 2011).

De acordo com Botelho (2015), os portugueses trouxeram o inhame do continente africano para o Brasil no período da colonização. Esta palavra “inhame” tem o vocabulário originário da África Ocidental⁶. Câmara Cascudo (2015), em sua análise cartográfica da comida e hábitos alimentares no Brasil, mostra que o complexo do inhame vem dos povos da Nigéria ou do Daomé. Segundo Botelho (2015), a palavra “inhame” tem o significado “comer”, derivado das palavras ñame, iñame, igname, yame, yam, yams. Macaé de Cima, no século XIX, era conhecido como “terras dos inhames”, pois havia grande produção na região, além da drema de café (Botelho, 2015).

Partindo desse histórico da localidade podemos inferir que a presença do inhame é notória na região, a história do inhame no território se relaciona intimamente com a história do povoamento e os demais processos ocorridos posteriormente. Analisando os costumes e hábitos alimentares, percebemos ainda uma forte presença do tubérculo na região. Nesse sentido, podemos dizer que para além de uma análise de passado, possuímos como premissa teórica uma perspectiva historiográfica que se debruça sobre o tempo presente e o entende enquanto uma emergência de processos (Burke, 1991)⁷. Neles, ora é possível visualizar continuidades ora possíveis distanciamentos, da mesma forma que visualizamos relações complexas e que não podem ser entendidas a partir de uma abordagem linear e generalizante.

O conceito de História Local (Barros, 2005), nesse sentido, ajuda a compreender o recorte da pesquisa, pois este se consolida ao longo do século XX enquanto um campo que permite o tratamento dos temas regionais, entendendo a região para além da ideia de limites físicos. Ao contrário, a percebendo como um lugar de proximidades e repetições sob vários aspectos diferenciados, sejam eles geográficos, sociais, culturais dentre outros. Assim, nosso estudo do livro de receitas de inhame prevê uma análise

⁶O vocábulo "inhame" origina-se das línguas do oeste da África. A palavra yam, do inglês, vem do uolofe nyam, que significa "a amostra" ou "sabor"; em outras línguas africanas, a palavra utilizada para inhame também pode significar "comer", como, por exemplo, yamyam e nyama, em hauçá.

<https://sistemas.agricultura.gov.br/vitrine/produto/inhame-9545-33#:~:text=Etimologia,yamyam%20e%20nyama%2C%20em%20hau%C3%A7%C3%A1>. Acesso em 09/05/2022

⁷ A partir do século XX novas tendências historiográficas surgem no sentido de romper com uma visão de história como simples registro de fatos cronológicos. La nouvelle histoire, por conseguinte tem seu marco na França a partir da produção de intelectuais ligados à revista *Annales* como Lucien Febvre, Marc Bloch, Fernand Braudel dentre outros. A escola de *Annales* foi conhecida por aglutinar um corpo letrado que reflete, especialmente, sobre a finalidade e os métodos da pesquisa histórica a partir do desenvolvimento de conceitos inovadores e da aproximação da história com outros campos de conhecimento.

histórica e social em relação aos hábitos alimentares presentes na obra, partindo desta noção de território mais ampla.

Sendo a história uma congruência de processos, o histórico da região nos permite refletir sobre o cotidiano atual e pensar questões como memória familiar, especialmente na análise dos costumes e modos de vida. Nesse sentido, podemos dizer que durante todo esse percurso histórico, o cultivo e preparo do inhame se fez presente e possui múltiplos significados e possibilidades de pesquisas. Ainda, no que se refere à memória local, podemos dizer que ela se constitui enquanto um elemento importante para que se pense tanto o passado quanto a história cotidiana do território, bem como a relação entre ambos, presente nos costumes, hábitos e ações rotineiras.

IDENTIDADES E REPRESENTAÇÕES

A comida é um bom lugar para se compreender as relações e os imaginários sociais pensando na dinâmica histórica e cultural das sociedades. Tal como aponta Morais (2011), os documentos são representações sociais, fruto de um momento histórico. Desta forma, pensamos o livro de receitas a partir de uma análise geertziana, como uma interpretação de significados a qual revela um sistema para organizar e classificar o mundo a partir das comidas, memórias, pessoas e os modos de saber/fazer que circulam neste livro em questão. A ideia da comida aparece também como uma identidade portátil” (Oliveira Santos, 2004; Woortaaam, 2013). Essa identidade, se mostra como uma construção social, que constituem raízes, constroem relações coletivas e formas de percepção de mundo (Mintz, 2001, Woortaaam, 2013; Morais, 2011).

De acordo com Reinhardt (2017) a partir da década de 80/90, no século XX, com o pragmatismo, a teoria da ação e com a revalorização do sujeito, começou a constituir a importância das memórias, dos seus significados, das representações e das subjetividades. Desta forma, a história se torna mais reflexiva e mais interpretativa. Então a comida aparece como uma chave de análise para se pensar sua influência nas formas de ser, sentir e agir no mundo. O livro de receitas de inhame está sendo analisado a partir de uma dimensão da representação simbólica de uma linguagem que fala das distinções de grupos sociais, relações familiares, gerações e diferenças entre os gêneros.

LIVRO DE RECEITAS E SEUS DESDOBRAMENTOS

O Livro de Receitas de Inhame foi produzido em 2014, durante um curso de Educação Patrimonial, organizados pelos coordenadores do Ecomuseu Rural/Sobrado Cultural Rural em parceria com a Escola Municipalizada Vieira Batista, com as mulheres rurais que participaram de um Curso de Culinária Saudável, a Associação de Moradores, Produtores Rurais e Artesãos de Barra Alegre. Contou também com o apoio da Superintendência de Museus da Secretaria Estadual de Cultura do Rio de Janeiro. A obra está disponível em versão online, em uma plataforma de livre acesso de livros

(<https://issuu.com/imagemcidadania>), postada pelo PCR⁸. O livro tem na capa uma foto com a imagem dos inhames colhidos e, ao fundo, existe uma paisagem com montanhas verdes, remetendo a uma visão da localidade estudada. Tal imagem caracteriza a região como um território tranquilo, um rural idealizado (Machado & Salamoni, 2015), mostrando uma representação bucólica desta região rural.

Sobre a região, podemos dizer que, de acordo com o relatório do Estudo Técnico para Criação de Unidade de Conservação Municipal de Bom Jardim⁹, a região tem forte tradição agrícola e é um grande produtor de café, fornecedor de hortaliças e de legumes (com a ênfase no inhame), este, amplamente produzido no distrito de Barra Alegre.

O livro analisado possui uma página dedicada à importância do tubérculo, informando que tem “um alto teor calórico, além de ser rico em proteínas e sais minerais”. Para além do linguajar voltado para uma noção dos nutrientes (Collan, 2008) deste alimento, o que se destaca na obra é uma representação simbólica que produz uma identidade cultural que é expressa através da culinária e dos momentos festivos em que o inhame tem o destaque. A relação da comunidade com a produção do inhame é comemorada na “Festa do Inhame”¹⁰ nos distritos de São Pedro da Serra, em Nova Friburgo, e de Barra Alegre, em Bom Jardim¹¹, conforme aparece na Figura 1, a seguir.



Figura 1. Mapa da região. Fonte: <https://www.google.com.br/maps/preview>.

⁸ Além do livro de receitas de inhame, no site tem as obras Portfólio do Ponto de Cultura Rural, Livro folia de reis mineiro pau, Revista Território Rural, Patrimônio Cultural Rural de Barra Alegre - Bom Jardim, Patrimônio Cultural Rural de Barra Alegre - Bom Jardim, Livro agricultores do estado do Rio de Janeiro e Relatório final bibliotecas

⁹ O relatório encontra-se no site da prefeitura de Bom Jardim. Ver em BOM JARDIM. ESTUDOS TÉCNICOS PARA CRIAÇÃO DE UNIDADE DE CONSERVAÇÃO MUNICIPAL. Disponível em: <<http://www.bomjardim.rj.gov.br/?pagina=inicio.php>>. Acesso em: 25 nov. 2019.)

¹⁰ A Festa do Inhame aparece registrado também vídeos disponíveis pelo youtube, ver em IMAGEM CIDADANIA. Festa de Inhame Santo Antonio. Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=ETJJsdBX6Mk&t=11s&fbclid=IwAR3zGZp9KHAwZJm6NEjsicC9T0gqy9t5DRzoetK83wP35zod5DFeVZRIYHE>>. Acesso em: 25 nov. 2019 e CORRREA, Maria Janaína Botelho. FESTA DO INHAME EM RIO BONITO DE LUMIAR. Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=vK5I-82z7WM>>. Acesso em: 25 nov. 2019.

¹¹ De acordo com Botelho (2015), se comemora em dois espaços pois “Essa região que hoje é Bom Jardim já foi outrora a freguesia de São José do Ribeirão, pertencente a Nova Friburgo. Por isso, o plantio do inhame, que não reconhece a fronteira geopolítica elaborada pelo homem, se encontra nesses dois municípios. Está aí a explicação histórica do porquê os distritos de São Pedro da Serra, em Nova Friburgo, e de Barra Alegre, em Bom Jardim, promovem a festa do inhame. No passado, eram localidades circunscritas à mesma freguesia. Uma das maiores regiões produtoras de café, a outrora freguesia de São José do Ribeirão, nos revela que ao lado das grandes fazendas café, cujas unidades agrícolas pertenciam a luso-brasileiros, conviveu paralelamente a pequena propriedade de colonos suíços”

A festa do inhame é organizada pela Associação de Moradores, Produtores Rurais e Artesãos de Barra Alegre. No mês de agosto de 2018, foi realizado um concurso do melhor inhame plantado na região e a melhor receita. Neste evento é julgado o tubérculo que tem o maior “dedo” e “cabeça”¹² e são os agricultores que expõem os seus inhames. Já as mulheres participam dos concursos para preparação de pratos à base de inhame. Além de ter as apresentações de danças organizados pelas escolas públicas da região. Tal como podemos observar nas fotos abaixo:



Figura 3. Cartaz- Festa do inhame 2018, na região de Nova Friburgo, na zona rural. Fonte: <https://www.facebook.com/lumiaraventuralumiar/>



Figura 4. Concurso de inhame fonte: <https://www.amadamata.com.br/novidades/page/28/>

¹² “Os cormos são popularmente denominados por “cabeça” ou “mãe” (cormo central) e “dedos” ou rebentos (cormos laterais).” Ver em RAMOS, J. P. et al. Taro (inhame): boas práticas de colheita e de pós- colheita. Livros, 2018

No livro em questão aparecem 12 receitas¹³ com o tubérculo. Sobre a dimensão das representações de gênero, é interessante notar que nas imagens das receitas aparecem fotos de 23 mulheres e 1 homem envolvidos na produção das receitas expostas no livro. Os sobrenomes das mulheres que estão no livro de receita, como aponta Botelho (2015) demonstram a descendência de suíços da região, a exemplo dos Ouverney e Tardin.



Figura 5. Livro receita de inhame- Feita por Angenilda Klein Ouverney Fonte: https://issuu.com/imagemcidadania/docs/livro_receitas_web



Figura 6. Livro de receita de Inhame- Feita por Marta Fagundes Tardin. Fonte: https://issuu.com/imagemcidadania/docs/livro_receitas_web

Ao analisar o papel das mulheres na preparação da comida, a qual é refletido no livro analisado, percebemos a relação das mesmas com o espaço doméstico; Certeau (2002) nega a ideia de uma suposta

¹³ A saber: Nhoque de inhame com shitake e gorgonzola e com quatro queijos, coxinha de inhame, pão de inhame, broa de inhame, pão caseiro de inhame, sorvete de inhame com manga e gengibre, cocada pintadinha de inhame, pudim de inhame com coco, beijinho de inhame, brigadeiro de inhame e bolo de inhame.

“natureza”¹⁴ feminina e estável que atribui às mulheres ao trabalho doméstico. O autor, contudo, considera positiva a relação das mulheres que, ao ritualizar os gestos, produzem uma memória em suas mãos que cozinham. Podemos dizer ainda que, ao passo que elas investem um alto grau de ritualização, há também um grande investimento afetivo nas atividades culinárias.

Acontece que no âmbito doméstico existe uma invisibilidade social, a qual mostra que a tarefa feminina está posta em uma ordem cultural, inserida em uma hierarquia interna, em uma classe social, em técnicas (em um saber/fazer). Desta forma, essas mulheres, aparecem como portadoras de uma memória múltipla, uma memória de aprendizagem, uma receptividade sensorial que produz histórias, identidades e afetos (Certeau, 2002).

A única presença de um homem no livro é na receita da broa de inhame, feita por mãe e filho no livro, Lucimar Dias do Amaral e Rogério Dias Amaral. De acordo com Holzer (2015), a receita da broa é uma expressão da cultura que também se manifesta como um saber fazer. Trata-se de uma receita que não se faz só, envolve todos os parentes, uma receita que fala do passado e do presente da família. Holzer (2015) destaca que a elaboração da broa é uma atividade não-comercial, e que na região de Lumiar só se pode comprar broa uma vez ao ano, na celebração junina da Vila Mozer.

Tal como é explicado pelos autores, Paolino e Botelho (2011), sobre histórias contadas pelas famílias de agricultores da região “A feitura da broa é uma tradição passada de geração para geração, a mãe aprendeu com a avó, ensinou para filha que ensinou para a neta e assim sucessivamente.”

¹⁴ Sobre a questão da natureza e do gênero feminino, destacamos o trabalho da Sherry Ortner (1979), nos anos 70, em seu artigo chamado “Está a mulher para natureza assim como o homem está para cultura?” a qual tinha como objetivo explicar o status das mulheres enquanto um aspecto secundário do feminino na sociedade e como isso aparecia como uma verdade universal. Ela queria entender a lógica que subjaz o pensamento cultural a qual assume uma inferioridade feminina. A autora chega a três explicações para sua tese: as mulheres são inferiores aos homens por conta de (1) os elementos ideológicos culturais, (2) os esquemas simbólicos e (3) e as classificações sócio-estruturais. Nesse cenário a ideia de que há algo na espécie dominante (nos machos) que faltam às fêmeas. Ela chega a conclusão de que os processos corporais das mulheres as quais não tem uma função específica, a não ser para procriação (como os seios, menstruação etc) seria a base da submissão. A mulher por gerar vidas percebíveis enquanto os homens criariam objetos que são duradouros, eternos e transcendentos levaria o status da inferioridade feminina.



Figura 7. Receita Broa – Família Amaral. Fonte: https://issuu.com/imagemcidadania/docs/livro_receitas_web

Romio (2000) destaca a ideia do sabor de determinadas receitas, como aquelas que conectam às “memórias afetivas”, que recriam as lembranças de eventos, afetos e de tempos passados. Através da broa de inhame, podemos pensar na ideia de conexão, como aponta Carsten (2014), como aquelas que constroem uma relação de parentesco que também se faz na criação de histórias, que conectam a outras histórias maiores ou mais íntimas. A temporalidade aparece no parentesco como um processo graduado, as relações se acumulam ou assolam ao longo do tempo. Dessa forma, é preciso pensar no “lugar da experiência, intuição, emoção e memória no parentesco, na maneira em como eles são investidos com qualidades e ressonâncias” (Romio, 2000).

Podemos analisar também como constituímos as relações de parentesco após a morte, como com os antepassados. Através da produção da temporalidade, da memória, “da comida, do espaço vivido, fotografias, cartas, roupas, relíquias, e outras substâncias que são boas para transmitir as essências das pessoas e seus relacionamentos ao longo do tempo”. A broa é feita pelos membros da família e com produtos produzidos na roça. E, apesar de haver no Livro de receitas o modo de fazer, está também constitui um saber/fazer repassado oralmente ao longo do tempo. Como explicado no relato abaixo, sobre o procedimento da realização desta receita.

Sempre ouvimos que a melhor broa é a das avós, porque estão mais tempo colocando a mão na mistura. E na vida de toda essa gente, se faz e se come broa desde pequeno.

(...) As mulheres dizem que a receita da broa é super fácil e que precisa apenas colocar um pouco de fubá, trigo, inhame, batata doce e chuchu. Esses três últimos ralados no ralo, normalmente construído com latas de óleo. Depois coloca óleo, bicarbonato, manteiga, ovo, açúcar cristalizado para doce, sal, erva doce e canela. Vai amassando até dar o ponto, deixa a massa descansar por quinze minutinhos e depois coloca no forno por uma hora e meia. Não se tem receita escrita, está tudo na cabeça: “a gente nem pesa sabe, a gente bota assim quanto a gente quiser colocar sabe”

(...) E tem broa de vários tipos: broa de erva doce, de banana, etc. A banana e a erva doce que usam na broa são retiradas da horta, esta última socada e torrada para dar mais gosto. A massa é cortada e os pedaços são enrolados em folhas de bananeira para evitar que queimem no forno. Antigamente utilizavam folha de caeté, planta que dá muito no brejo.

(...) Depois tem a etapa do cozimento da broa e para isso tem que colocar o forno para aquecer, mas para ficar no ponto, precisam controlar sua temperatura. Para isso, jogam uma folha no interior do forno e se enrolar e começar a queimar é sinal que o forno está bom para assar. Para aquecê-lo colocam pau com fogo para fazer a brasa e quando ele fica quente a retiram, varrendo com cuidado para não deixar nenhuma brasiinha, senão queima tudo.

(Paolino & Botelho, 2011)

A preparação da broa é ilustrada nas imagens abaixo:

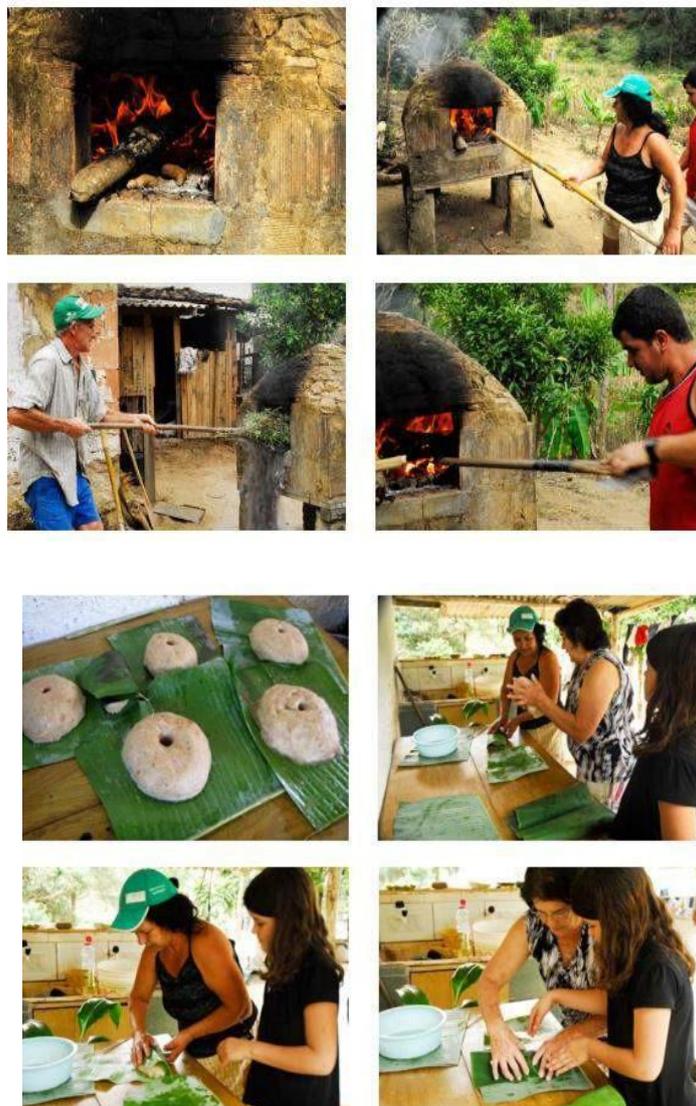


Figura 8. Broas prontas para ir ao forno. PREPARAÇÃO DA BROA. FAMÍLIA AMARAL. Fonte: PAOLINO, Claudio; BOTELHO Marjorie. Agricultores do Estado do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro: Instituto de Imagem e Cidadania, 2011.

No livro aparece uma outra questão que é a distinção do alimento forte e fraco (Woortmann, 1985). A broa é feita por produtos produzidos na roça (inhame, chuchu, batata-doce, banana, fubá, banha etc), as quais dão força para manter os ânimos vitais e para o trabalho. A comida produzida da roça é caracterizada como uma comida de verdade, uma comida forte, pois da “sustança”. A comida comprada na cidade é, ao contrário, caracterizada como fraca, como é o caso do pão. Nos relatos da família Amaral, descritos por Paolino e Botelho (2011), encontramos a seguinte afirmação “(...) a produção da broa mantém sua tradição, sendo levada aos agricultores na roça junto com o café. Eles dizem que é 'melhor do que comprar pão, porque pão não sustenta e a broa sim' “. Nesse sentido, explicitamos que a comida e o imaginário existente entorno dela agem como uma metáfora daquilo que no social produz sentido.

À GUIA DE UMA CONCLUSÃO

O Ponto de Cultura Rural de Barra Alegre tem protagonizado na região um trabalho fundamental na valorização dos modos de vida populares e no resgate desta memória rural do território. Acreditamos que os espaços culturais e museológicos que tratam a história do ponto de vista das realidades cotidianas contribuem com a construção de uma história regional significativa para a população.

As preparações feitas no Livro de Receitas de Inhame aparecem como uma linguagem (Woortmann, 2013) que corresponde a um imaginário social, uma categoria que expressa as relações familiares. Em conformidade com Certeau et al (2002) não comemos apenas para nutrir um corpo biológico, comemos nossas lembranças, produzimos memórias e conexões com as nossas relações de parentesco.

As mulheres aparecem em destaque no livro de receita, produzindo um saber/fazer. Existe um lugar no imaginário social ligado ao cuidado e ao afeto na produção do gênero feminino através da comida. O fazer a broa de inhame (no caso do livro de receita) juntos dos familiares, o comer junto é também uma linguagem que mostra um sinal de pertencimento ao grupo social (Montanari, 2008).

Como resultado, podemos dizer que a pesquisa tem demonstrado a possibilidade de construção de uma memória a partir dos costumes alimentares. Ou seja, a obra em questão foi importante para a valorização da culinária regional e, por conseguinte, colaborou com a memória histórica da região, através da relevância do inhame para a rotina cultural da população.

REFERÊNCIAS

- Barros, J. D`A. (2005). História, região e espacialidade. Revista de História Regional, 10(1), 95-129.
- Bom Jardim (2019). Estudos técnicos para criação de unidade de conservação municipal. Disponível em: <<http://www.bomjardim.rj.gov.br/?pagina=inicio.php>>. Acesso em: 25 nov. 2019.

- Botelho, J. (2015). Iníame, igníame, yame: a festa do inhame. Disponível em: <<http://acervo.avozdaserra.com.br/colunas/historia-e-memoria/iname-igname-yame-a-festa-do-inhame>>. Acesso em: 30 nov. 2019.
- Burke, P. (1991). A Revolução Francesa da historiografia: a Escola de Annales 1929- 1989. São Paulo: Editora Universidade Estadual Paulista.
- Carneiro, M. J. & Palm, J. L. (2019). Modos de vida de agricultores familiares de montanha: Um estudo de caso em São Pedro da Serra – Nova Friburgo– RJ. Disponível em: <<https://seer.ufrgs.br/iluminuras/article/viewFile/64566/37345>>. Acesso em: 27 nov. 2019.
- Carstem, J. (2014). A matéria do parentesco. *R@ u*, 6(2), 103-118.
- Cerqueira, M. et al. (2020). Juventude rural e agroecológica: uma confluência de saberes entre estudantes da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro e a juventude da Região Serrana do Rio de Janeiro. Embrapa Agrobiologia-Artigo em periódico indexado (ALICE).
- Certeau, M. de; Giard, L. & Mayol, P. (2002). A invenção do cotidiano: morar e cozinhar. Volume 2, ed. Petrópolis: Vozes.
- Corrêa, M. J. B. (2019). Festa do inhame em rio bonito de lumiar. Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=vK5I-82z7WM>>. Acesso em: 25 nov. 2019.
- Da Câmara Cascudo, L. (2015). Antologia da alimentação no Brasil. Global Editora e Distribuidora Ltda.
- Geertz, C. (1989). Uma descrição densa: por uma teoria interpretativa da cultura. In: A Interpretação das Culturas. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan.
- Holzer, S. (2016). A broa de Lumiar: o lugar de uma tradição familiar. *Revista Geografias*, 64-78.
- Imagem Cidadania (2019). Festa de Inhame Santo Antonio. Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=ETJJsdbX6Mk&t=11s&fbclid=IwAR3zGZp9KHAwZJm6NEjsicC9T0gqy9t5DRzoetK83wP35zod5DFeVZRIYHE>>. Acesso em: 25 nov. 2019.
- Machado, C. J. B.; Menasche, R. & Salamoni, G. (2015). Comida, identidade e simbolismo: Saberes e prática alimentares na conformação da italianidade na colônia de Pelotas. Saberes e sabores da colônia: alimentação e cultura como abordagem para o estudo do rural. Menasche, Renata (Org.). Porto Alegre: UFRGS, 115-132.
- Mayer, J. M. (2011). Presença Suíça e Alemã na Região Serrana Fluminense. In: Paolino, Cláudio; Botelho, M. Agricultores do Estado do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro: Instituto de Imagem e Cidadania. 1-150.
- Mintz, S. W. (2001). Comida e antropologia: uma breve revisão. *Rev. bras. Ci. Soc.* São Paulo, 16(47), 31-42, out. De. Disponível em <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-69092001000300002&lng=en&nrm=iso>. acesso em 14 de agosto de 2019. <http://dx.doi.org/10.1590/S010269092001000300002>.
- Montanari, M. (2008). Comida como Cultura. São Paulo: SENAC.

- Morais, L. P. (2011). Comida, identidade e patrimônio: articulações possíveis. *História: Questões & Debates*, Curitiba, 54, 227-254.
- Oliveira Santos, M. (2004). Bendito é o fruto: festa da uva e identidade entre os descendentes de imigrantes italianos. Tese (Doutorado em Antropologia Social) - Museu Nacional, UFRJ. Rio de Janeiro.
- Oliveira, R. L. & Teixeira, M. B. (2014). A morte e o morrer na comunidade luterana em Nova Friburgo no século XIX: conflito e alteridade In *Anais do XVI Congresso Regional de História da Anpuh-Rio*.
- Ortner, S. (1979). Está a mulher para a natureza, assim como o homem para a cultura. Rosaldo, M. Z.; Lamphere, L. A mulher, a cultura, a sociedade. Rio de Janeiro: Paz e Terra.
- Paolino, C. & Botelho, M. (2011). *Agricultores do Estado do Rio de Janeiro*. Rio de Janeiro: Instituto de Imagem e Cidadania.
- Pollan, M. (2008). *Em defesa da comida*. RJ: Intrínseca.
- Ramos, J. P. et al. (2018). *Taro (inhame): boas práticas de colheita e de pós-colheita*. Livros.
- Reinhardt, J. C. (2017). Dize-me o que comes e te direi quem és: alemães, comida e identidade. Tese apresentada no Programa de Pós-Graduação do Departamento de História, Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes da Universidade Federal do Paraná.
- Romio, E. (2000). *500 Anos de Sabor. Brasil 1500-2000*. SP: E.R. Comunicação.
- Woortmann, E. F. (2013). A comida como linguagem. *Revista Habitus-Revista do Instituto Goiano de Pré-História e Antropologia*, 11(1), 5-17.
- Woortmann, K. (1985). A Comida, a família e a construção do gênero feminino. UNB. Disponível em: http://dan.unb.br/images/doc/SerieAntropologia_50.pdf
- Woortmann, K. (2006). O sentido simbólico das práticas alimentares. In: Araújo, W.; Tenser, C. (Org.). *Gastronomia, cortes e recortes*. Brasília: Editora SENAC.

Sustentabilidade Econômica do crochê: uma análise através do artesanato, cultura e turismo

Recebido em: 20/05/2022

Aceito em: 28/05/2022

 10.46420/9786581460433cap2

Patrícia Colombo^{1*} 

Marlei Salete Mecca¹ 

Tatiana Gehlen Marodin¹ 

INTRODUÇÃO

O artesanato representa uma parte importante da cultura de uma região. Técnicas e ensinamentos do fazer manual foram passadas de pais para filhos, promovendo momentos de integração familiar e a perpetuação de uma história ancestral, um patrimônio imaterial de importância imensurável. Uma vez usado como uma ferramenta de opressão às mulheres, que precisavam possuir várias habilidades manuais para serem consideradas “prendadas e prontas para casar-se”, o artesanato e suas várias técnicas ganharam novos significados e viraram até mesmo ferramentas contra a opressão: basta pesquisar por “bordado empoderado” e o leitor vai encontrar inúmeras peças que trazem luz a assuntos como racismo, feminismo, homofobia, entre tantos outros. A criação artesanal está diretamente ligada ao criador e ao ambiente em que este vive, e isso permite que técnicas antigas sejam reinterpretadas por uma ótica atual, resultando em peças inovadoras e muito diferentes das tradicionais.

Entre várias técnicas artesanais existentes, o crochê é ainda tido por boa parte das pessoas como “coisa de vó”. Quem está inserido na comunidade crocheteira *online*, no entanto, sabe que esta é uma das áreas que mais evoluiu quando se fala em reinterpretação de técnicas para criar produtos diferentes e inovadores. Os amigurumis, por exemplo, são bonecos de crochê tecidos em espiral usando-se basicamente o ponto baixo, que é um dos pontos mais básicos do crochê tradicional. Com grandes personalidades da música e do cinema usando roupas e acessórios de crochê em vídeos e nas redes sociais, a procura por essas peças tem crescido.

Dentro da técnica do crochê, há uma infinidade de produtos que o artesão pode desenvolver. O que se vê no mercado atual é que muitos se voltam para vários nichos ao mesmo tempo, trabalhando sob encomenda e produzindo roupas, bolsas, cestos e amigurumis conforme os pedidos dos clientes. Em um primeiro momento isso pode parecer bom, pois o artesão consegue atender a várias necessidades que o consumidor apresenta. Em análise aprofundada, no entanto, isso se mostra problemático em vários fatores: é necessário ter muitas ferramentas diferentes, um estoque de fios muito maior e variado, uma

¹ UCS- Universidade de Caxias do Sul.

* Autora correspondente: tatianagehlen@hotmail.com

vasta gama de acessórios para todos esses produtos e diferentes modelos de embalagens que se adaptem aos itens vendidos. Do ponto de vista dos custos, é muito mais vantajoso focar em um tipo de produto específico e investir nele. Várias comunidades que recebem turistas têm no artesanato uma das principais fontes de renda, mesmo assim percebe-se que a precificação do produto não é algo estudado, é mais intuitivo dos próprios artesãos que muitas vezes mal conseguem se sustentar com a atividade.

Diante do exposto a pesquisa buscou fazer uma análise experimental comparativa do processo de produção e precificação entre duas peças diferentes, uma de vestuário e uma de amigurumi, com o intuito de analisar qual delas é mais lucrativa para o artesão. A delimitação do tema trata da sustentabilidade econômica do artesanato através da identificação dos custos entre crochê para vestuário e amigurumi. Dessa forma buscou-se responder o seguinte questionamento: entre dois produtos artesanais de crochê (para vestuário ou amigurumis), qual possibilita maior sustentabilidade econômica para o artesão? Para tal, o objetivo geral foi apresentar a sustentabilidade econômica dos produtos artesanais de crochê para vestuário e amigurumi.

O artesanato é fonte de renda, tanto principal quanto complementar, de muitos artesãos brasileiros. De acordo com dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística IBGE (2018), o setor artesanal movimentava cerca de 50 bilhões de reais por ano e emprega aproximadamente 10 milhões de artesãos. Além da importância econômica, os ensinamentos do fazer manual mantêm viva uma tradição cultural cheia de significado.

Visando contribuir para o crescimento econômico e para a continuidade desses pequenos empreendimentos, a presente pesquisa justifica-se pela importância do pequeno artesão em entender quais produtos do seu catálogo são mais lucrativos. Essa pesquisa se mostra importante para o desenvolvimento dos pequenos empreendimentos, visto que muitos começam como um *hobby* do artesão e aos poucos se tornam um negócio. Com o crescimento do micro empreendimento vem a necessidade de analisar os custos e entender o que de fato gera lucro, para que o tempo de produção das peças possa ser mais bem investido. Isso contribui diretamente para a sustentabilidade do pequeno empreendedor artesanal, e consequentemente fortalece a economia local. O artesanato é um bem cultural imaterial e ao contribuir para a sustentabilidade econômica da técnica, também promove a manutenção da cultura, costumes da sociedade e o desenvolvimento sustentável do turismo.

2 REVISÃO DE LITERATURA

2.1 SUSTENTABILIDADE

Segundo Araújo (2016), sustentabilidade é o conjunto de condições necessárias de recursos naturais (físicos e biológicos) que servem para a manutenção do sistema político-econômico e social. Para Dias (2015), “Sustentabilidade pode ser definida como o destino pretendido do desenvolvimento sustentável e deve ser considerada um alvo em movimento, uma linha no horizonte.” (p.23).

O desenvolvimento sustentável é uma questão importante para toda e qualquer pessoa, física ou jurídica, pois está relacionado ao ambiente em que todos estão inseridos. É necessário que o crescimento ocorra, porém sem degradação ao meio ambiente. Sobre isso, Dias apresenta o seguinte:

Um dos princípios básicos do desenvolvimento sustentável é evitar a todo custo o conflito entre proteção ambiental e o crescimento econômico, entre o bem-estar desta geração e o bem-estar das próximas. Em resumo, desenvolvimento econômico e meio ambiente são complementares e devem caminhar juntos (Dias, 2015).

O desenvolvimento sustentável é retratado por vários estudiosos como sendo sustentado por três pilares: sustentabilidade econômica, social e ambiental. Segundo Dias (2015), sustentabilidade econômica atende às necessidades das pessoas utilizando os recursos escassos existentes. Em outras palavras, produz bens para consumo da população.

Sobre sustentabilidade social, Oliveira (2019) afirma que a sustentabilidade social se preocupa na melhor distribuição de renda e na redução da desigualdade social. O autor afirma também que é a sustentabilidade social que tem força para ligar e promover a sustentabilidade ambiental e econômica, visto que mudanças culturais são necessárias para que a sociedade se adapte e se desenvolva de modo sustentável. A sustentabilidade social está diretamente ligada ao objeto de estudo deste trabalho, tendo em vista que o crochê é uma técnica artesanal de grande valor cultural, patrimônio importante da sociedade.

Para que a sustentabilidade social seja atingida, é necessário fundamentalmente que se erradique a pobreza; que se acabe com a fome; que pessoas de todas as idades sejam beneficiadas com uma vida saudável; que as mulheres e as meninas alcancem a igualdade entre os sexos; que seja reduzida a desigualdade dentro e entre os países; que aqueles atingidos pela extrema pobreza recebam auxílio do Estado até que estejam em condições de se autossustentarem. (Dias, 2015)

Trazendo esses aspectos para esse trabalho, a questão da igualdade entre os sexos é uma das que mais se relaciona com o crochê. A maior parte das pessoas que crochê são mulheres, e produzir peças artesanais que gerem renda possibilita a essas mulheres independência financeira e conseqüentemente autonomia na tomada de decisões sobre suas vidas.

No tocante à sustentabilidade ambiental tem-se que refletir a respeito do consumo consciente, e conforme Lélé (1991) o consumo consciente se refere à existência de condições ecológicas necessárias que possam sustentar a vida humana em um nível específico de bem-estar para as gerações futuras. Diz respeito não só ao consumo de recursos naturais, mas também ao consumo consciente de produtos pelo cidadão. A alta demanda do público fomenta a produção do mercado, conseqüentemente aumentando a extração de matéria-prima. Marcas de fast fashion fazem roupas de vida útil curta, resultado do barateamento na mão de obra e materiais, que logo se danificam e obrigam o consumidor a comprar mais.

Peças artesanais em crochê são duráveis, o que minimiza a extração de recursos naturais. Além disso, sua trama não pode ser imitada por uma máquina industrial. O processo manual faz com que uma

peça nunca saia igual a outra, garantindo exclusividade. Quanto ao processo produtivo dos fios usados na confecção das peças, as marcas brasileiras costumam ser bem transparentes quanto ao seu processo produtivo. A mais famosa delas, a Círculo, utiliza algodão plantado nas fazendas do Mato Grosso para produzir seus fios e conduzem seus trabalhos de forma ecologicamente correta.

Atualmente, ser uma empresa eco-friendly é também uma questão de valorização da marca. Empreendimentos que se preocupam com seu impacto ambiental são melhor vistos pela mídia e pelo consumidor, sendo assim preferíveis às empresas que não são transparentes quanto a seus processos produtivos. Isso vem acompanhado de um lado negativo, conforme mostra Mendonça (2019), que explica que a publicidade comercial fez uma apropriação indébita do conceito da marca como ferramenta de marketing.

2.2 IMPORTÂNCIA ECONÔMICA E SOCIAL DO ARTESANATO

A produção artesanal de um povo é parte importante de sua cultura. Esta surgiu pela necessidade, foi evoluindo em suas técnicas, assumiu novos papéis e seu desenvolvimento reflete o crescimento de uma sociedade. Segundo Diana (2019) a cultura material é formada por elementos concretos que representam o patrimônio cultural e histórico construído pelo ser humano ao longo do tempo. O autor também conceitua a cultura imaterial, que é formada por elementos intangíveis, como ensinamentos, saberes, tradições e costumes de um grupo social.

O Ministério do Turismo considera que o artesanato é um dos principais atrativos do turismo cultural, juntamente com sítios históricos, monumentos arquitetônicos, gastronomia, entre outros. O turismo cultural é definido como “aquele que compreende as atividades turísticas relacionadas à vivência do conjunto de elementos significativos do patrimônio histórico e cultural e dos eventos culturais, valorizando e promovendo os bens materiais e imateriais da cultura” (Brasil, 2010).

Baseando-se nestes conceitos, o artesanato é tanto cultura material como imaterial de um povo. Os ensinamentos e técnicas para confeccionar os produtos são a cultura imaterial, passada de pais para filhos ao longo das gerações. Já as peças são a cultura tangível, a forma física das técnicas desenvolvidas. Sobre a importância da cultura na formação da sociedade, pode-se afirmar que:

A cultura, tanto material como imaterial, fazem parte da história de um povo. É a partir da cultura que as sociedades se diferenciam. Assim, esse elemento não é importante apenas para a preservação e o estudo do passado, mas também para a formação das identidades de cada povo e das futuras gerações. (Scopel, 2019).

A identidade de um povo muda conforme este evolui, e a produção artesanal acompanha essas mudanças. Dentre as várias técnicas de produção artesanal, o crochê é uma das mais antigas.

Além disso o artesanato fortalece a identidade de um país já que reflete os valores e referências culturais. O artesanato feito por artesãos e não aquele produzido em série e vendido como se fosse

artesanato, situação cada vez mais comum nos destinos turísticos, pode resgatar a cultura e unicidade de uma comunidade. Pode também contribuir para uma forte valorização local em contraponto a uma lógica global de competitividade (Fischer e Soares, 2010). Nesse contexto é que se apresenta um dos maiores desafios no mundo globalizado, a questão da sustentabilidade econômica do artesanato produzidos. Muitos artesãos têm habilidade de produção, bom gosto, criatividade, entre outros aspectos inerentes à profissão mas desconhecem o real valor do custo do produto e de como precificar a mercadoria e acabam por vender com valores muito aquém para ter um retorno justo. Com o advento do tempo deixam de produzir suas peças pela falta de rentabilidade e na maioria das vezes isso acontece por simples falta de orientação.

De Medeiros Brandão, Silva e Fischer, (2013, p. 200) reforçam a seguinte questão:

Também não é o caso de congelar a tradição e tratá-la como algo exótico, principalmente em tempos de globalização, em que as práticas culturais estão cada vez mais homogeneizadas e a tradição e os bens simbólicos se tornam cada vez mais relevantes. Fala-se aqui de tomar a atividade artesanal, o artesanato enquanto produto e o conjunto das relações sociais que se estabelecem, com todos os sentidos e teias de significados que o constituem, de modo que se estimule o desenvolvimento sem descaracterizar e desrespeitar o artesão e o artesanato enquanto processo criativo.

O estudo trazido neste trabalho detalha justamente esse processo de custo e precificação mas sem descaracterizar e desrespeitar o artesão em seu processo criativo.

2.3 REGULARIZAÇÃO DO ARTESÃO

No Rio Grande do Sul o governo instituiu pela Lei N° 13.518, de 13 de setembro de 2010 o Programa Gaúcho do Artesanato (PGA) -, que busca incentivar a profissionalização dos artesãos residentes no estado e contribuir para a continuidade da produção artesanal. Esse registro é feito por meio do fornecimento de uma Carteira do Artesão, documento emitido pela Fundação Gaúcha do Trabalho e Ação Social (FGTAS) (Rio Grande do Sul (s.d)) e traz ao artesão uma série de benefícios, entre eles: reconhecimento como profissional autônomo; possibilidade de recolhimento da contribuição para a Previdência Social; emissão de notas fiscais; isenção do ICMS, obtenção de declaração de rendimentos; participação em exposições, feiras e eventos no Brasil e no exterior, entre outros.

Embora o PGA tenha sido instituído somente em 2010, o cadastramento dos trabalhadores artesanais vinha sendo feito pela FGTAS desde 1964, através do Programa de Fomento Artesanal (PGFA). O Ato Declaratório 2015/062, de 16 de junho de 2015, instituiu a isenção de ICMS para o artesão comprovadamente cadastrado no programa, fornecendo assim um benefício fiscal como incentivo ao cadastro. Com a isenção do referido imposto sendo oferecida surgiu a necessidade de fiscalizar com maior afinco os artesãos que solicitavam cadastro, e em 11 de maio de 1977 foi criada a Junta de Julgamento de Trabalhos Artesanais. “Em 1987, essa junta foi substituída pela Comissão de Análise, Classificação e Registro do Artesanato do Rio Grande do Sul, formada pela FGTAS e por

representantes das secretarias estaduais de Educação, Turismo e Cultura, por meio do Instituto Gaúcho de Tradição e Folclore” (FGTAS, Manual de Orientação, s.d).

Como o artesanato transforma matéria-prima em um produto, ele é tecnicamente uma indústria. Uma indústria onde predomina o trabalho manual e individual, em pequena escala e sem o auxílio de máquinas automatizadas. Uma das principais características do artesanato é sua produção unitária, peça a peça, que proporciona exclusividade pois nunca haverá duas peças exatamente iguais. Isso não pode ser replicado por uma máquina que produz vários itens em série e idênticos um ao outro.

Entre os passos para ingresso no PGA, existe um que garante que o candidato ao cadastro possua domínio da técnica. É feita uma avaliação prática, onde o artesão deve apresentar no mínimo três peças prontas e uma em execução, esta última deve ser executada na presença do avaliador a fim de comprovar que o indivíduo é de fato o responsável pela confecção. Além dos benefícios citados anteriormente, o cadastro no PGA também proporciona ao artesão a validação do seu trabalho perante a sociedade.

2.4 CUSTOS

Para entender a formação do preço de venda de um produto e poder analisar sua rentabilidade, é necessário entender alguns conceitos básicos da Contabilidade de Custos. Segundo Padoveze (2013), a Contabilidade de Custos é o segmento da ciência contábil que se preocupa com a gestão econômica do custo e dos preços de venda dos produtos e serviços oferecidos pelas empresas. Inicialmente a contabilidade de custos tinha o papel de avaliar os estoques industriais, ajudando a calcular o preço de venda para que houvesse lucro. Ela existia porque os custos de empresas comerciais eram, e ainda são, diferentes dos de empresas industriais:

A diferença fundamental entre o custo dos produtos nas empresas comerciais e o custo dos produtos nas empresas industriais é que as primeiras têm apenas um insumo para custo das mercadorias adquiridas para revenda, ao passo que as segundas têm de utilizar vários insumos para o processo de obtenção (produção) dos produtos. (Padoveze, 2013)

Para melhor compreensão da parte de custos, é necessário conhecer algumas terminologias básicas da área como gasto, desembolso, investimento, custo, despesa e perda. Gastos são compras de produtos ou serviços, englobam basicamente todos os produtos e serviços independente de sua utilização dentro da entidade. O desembolso é decorrente do gasto, o pagamento originado dele. Investimento é um gasto que, em função da sua vida útil, é estocado no ativo da empresa (Martins, 2018). O autor destaca que todos os sacrifícios havidos pela aquisição de bens ou serviços (gastos) que são estocados nos ativos da empresa para baixa ou amortização quando de sua venda, de seu consumo, de seu desaparecimento ou de sua desvalorização são especificamente chamados de investimentos. Alguns exemplos de investimentos são máquinas e ações de outras empresas.

Custo é o gasto relacionado à produção de outros bens ou serviços. Para Padoveze (2013), são os gastos, efetuados pela empresa, que fazem nascer os produtos. Estão ligados à área industrial da empresa

tais como matéria-prima, mão-de-obra direta, insumos operacionais, entre outros. Ainda segundo o mesmo autor os custos podem ser classificados quanto ao seu objeto (custo direto ou indireto) e quanto ao volume produzido (custos fixos e variáveis).

Custos diretos são geralmente compostos por matérias-primas e mão de obra direta (Yanase, 2018). São facilmente apropriados, pois é fácil mensurar seu consumo na fabricação. Para Padoveze (2013), os atributos que definem um custo direto em relação ao produto são: possibilidade de verificação, possibilidade de medição, identificação clara, possibilidade de visualização da relação do insumo com o produto, especificidade do produto. Custos indiretos são todos os custos que não são considerados diretos. Estes precisam ser alocados por meio de rateio, pois eles não podem ser alocados de forma objetiva. Para Yanase (2018), custos indiretos são custos que estão relacionados com a unidade fabril como um todo, não com um produto específico.

Custos fixos, segundo Martins (2018), são custos que independem do volume de produção do estabelecimento. Pode-se citar como exemplo o aluguel, independente de haver aumento ou diminuição na produção do mês, o aluguel continua o mesmo. Já os custos variáveis são afetados pelas alterações no volume de produção. Um exemplo a ser citado são os materiais diretos. Quanto maior a quantidade produzida, maior seu consumo. Dentro, portanto, de uma unidade de tempo (mês, nesse exemplo), o valor total do custo com tais materiais varia de acordo com o volume de produção; logo, materiais diretos são custos variáveis. (Martins, 2018)

Despesa muitas vezes é confundida com custo, mas são conceitos diferentes. Nas despesas se enquadram os gastos necessários para que a distribuição e venda dos produtos possa ocorrer. O autor explica:

[...] a grande diferenciação conceitual entre custos e despesas decorre da separação primária entre empresas industriais e comerciais, adotada universalmente pela contabilidade societária e fiscal, com o enfoque básico de custear os estoques de produtos. Custos são gastos para se conseguir um produto (adquirir ou fabricar), e despesas são gastos para vender esses produtos (Padoveze, 2013).

Perda, segundo Yanase (2018) é o gasto em bens ou serviços de forma anormal e involuntária, portanto incapaz de gerar receitas. Sua principal característica é sua natureza imprevisível. Alguns exemplos comuns são perdas decorrentes de incêndios ou acidentes similares e estoque obsoleto.

Como o artesão é tecnicamente uma indústria, visto que se apropria de uma matéria-prima e a transforma em um produto, o foco aqui será na contabilidade de custos industrial. Esta é complexa, mas seus conceitos podem ser aplicados de forma simples ao artesão independente. O custo unitário dos produtos, por exemplo, é trabalhoso de se identificar em uma indústria, mas é simples para o artesão pois a quantidade produzida é pequena e os insumos utilizados em cada unidade do produto são facilmente identificáveis. Existem vários métodos de custeio, cada um voltado para uma situação específica. Neste trabalho, serão tratados os seguintes métodos: custeio por absorção e o custeio variável.

Segundo Martins (2018), custeio por absorção consiste na apropriação de todos os custos de produção aos bens elaborados, e só os de produção; todos os gastos relativos ao esforço de produção são distribuídos para todos os produtos ou serviços feitos. Este método se utiliza de rateios para agregar todos os custos do processo produtivo aos produtos resultantes de tais processos. Aos custos agregados aos produtos se incluem a depreciação dos equipamentos e imobilizados utilizados na produção. Todo e qualquer valor que não está relacionado ao processo produtivo, como salário administrativo e comissão de vendas, são considerados despesa e não entram no cálculo do custo.

O método de custeio variável, tal como o nome indica, leva em conta somente os custos variáveis relacionados ao processo produtivo. Aqui, Padoveze (2013) faz uma ressalva quanto à mão de obra direta, que seria considerada um custo fixo:

Em essência, em conjunturas econômicas normais, a mão de obra direta pode ser considerada um custo variável. Contudo, sabemos que, no curto prazo, ela é um custo fixo. Para fins de construção de modelos decisórios, julgamos plenamente válido considerar a mão de obra direta como custo variável. Um modelo decisório centra-se na perspectiva futura e, assim, é natural entender a mão de obra direta como um custo variável (Padoveze, 2013).

O custeio variável surgiu porque a apropriação dos custos fixos não apresenta grande valia para a tomada de decisões. Martins (2018) explica que os custos fixos são mais relacionados com proporcionar as condições para que a empresa possa produzir, e, portanto, não são custos relacionados a um produto específico. Eles existirão havendo produção ou não, e assim sendo não devem ser atrelados ao produto. Ainda, estes custos fixos são distribuídos com base em rateios arbitrários, o que atrapalha no momento da tomada de decisões. A gerência pode ser levada a uma análise errônea ao decidir se os custos de determinado produto são viáveis ou se a produção deste deve ser descontinuada.

Se, a fim de avaliar um produto para efeito de estoque, isso pode ser uma forma de minimizar injustiças, para efeito de decisão simplesmente mais confunde do que auxilia; o fato de se apropriar de uma forma pode alocar mais custo em um produto do que em outro, e, se alterar o critério de rateio, talvez faça o inverso. Por se alterar um procedimento de distribuição de custos fixos, pode-se fazer de um produto rentável um não rentável (aparentemente), ou transformar um superavitário em deficitário, e vice-versa (Martins, 2018).

O Custeio Variável surgiu assim, como um meio de tratar os custos fixos como encargos do período e levá-los direto para o Resultado. Ambos os métodos de custeio apresentados são válidos no momento de levantar os custos do produto, porém cabe registrar que apenas o custeio por absorção é aceito pelo fisco.

Para encontrar o preço de venda há o *Mark-up*, amplamente utilizado no processo de formação do preço de venda, principalmente por se utilizar de uma fórmula simples e efetiva quando formatada corretamente. De acordo com Bernardi (2017), *Mark-up* é um método básico e elementar no qual, com base na estrutura de tributos, custos e despesas e do lucro desejado, aplica-se um fator, marcador ou multiplicador, formando-se o preço. Dessa forma, o preço cobrirá todos os custos, despesas, impostos e

terá como residual o lucro das vendas desejado. Este método ajuda a estabelecer o preço e auxilia na análise de viabilidade de venda do produto. Um preço muito alto pode indicar a necessidade de baratear os gastos de produção, alterar o produto para torná-lo mais viável ou até mesmo desistir do produto e substituí-lo por outro com melhor potencial de vendas. O quadro 1 apresenta o *mark-up* multiplicador e o *mark up* divisor.

Quadro 1. - *Mark-up* multiplicador e Mark-up divisor. Fonte: Adaptado de Yanase (2018).

$$\text{Mark up multiplicador} = 1/[1 - (DF + DT + DC + Mg)]$$

$$\text{Mark up divisor} = 1 - (DF + DT + DC + Mg)$$

onde

DF são as Despesas Fixas

DT são as Despesas Tributárias

DC são as Despesas Comerciais

Mg é a Margem Desejada

3 MATERIAL E MÉTODOS

3.1 DELINEAMENTO DA PESQUISA

3.1.1 TIPOLOGIA EM RELAÇÃO AOS PROCEDIMENTO TÉCNICOS

Em relação aos procedimentos técnicos, a pesquisa se classifica como experimental. Segundo Cervo (2007), a pesquisa experimental caracteriza-se por manipular diretamente as variáveis relacionadas com o objeto de estudo. Neste tipo de pesquisa, a manipulação das variáveis proporciona o estudo da relação entre as causas e os efeitos de determinado fenômeno. Matias-Pereira (2019) explica que as variáveis que possivelmente influenciam o objeto de estudo são selecionadas, e é definida uma forma de controle e uma forma de observação dos efeitos resultantes.

3.1.2 TIPOLOGIA EM RELAÇÃO AOS OBJETIVOS

Em relação aos objetivos, a pesquisa se classifica como descritiva. De acordo com Matias-Pereira (2019), este tipo de pesquisa visa descrever as características de determinada população ou fenômeno, ou o estabelecimento de relações entre variáveis. Resume-se, em suma, a coleta de dados, observação e interpretação destes.

3.1.3 TIPOLOGIA EM RELAÇÃO À FORMA DE ABORDAGEM DO PROBLEMA

Quanto à forma de abordagem do problema, esta pesquisa é qualitativa. Michel (2015) explica que na pesquisa qualitativa, a verdade não se comprova numérica ou estatisticamente; ela surge na experimentação empírica, a partir de análise feita de forma detalhada, abrangente, consistente e coerente, e na argumentação lógica das ideias. A ênfase se faz nos processos mais do que nos resultados, explorando

em maior profundidade as informações não mensuráveis. O processo e seu significado são os focos principais de abordagem. (Matias-Pereira, 2019).

3.2 PROCEDIMENTOS DE COLETA E ANÁLISE DOS DADOS

Primeiramente foi efetuada revisão bibliográfica em livros, periódicos, sites, dentre outras fontes. Posteriormente foram selecionadas duas peças para serem produzidas em crochê: uma de amigurumi e uma de vestuário. As peças escolhidas possuíam dificuldade semelhante, exigindo habilidade técnica e conhecimento dos pontos básicos do crochê. Foram levantados os custos de produção de ambas as peças, em seguida foi aplicada a fórmula do *Mark-up* em ambos os produtos para se conseguir o preço de venda. Com base nisso, foi feita uma análise de qual dos produtos é mais lucrativo para o artesão levando em consideração o valor praticado pelo mercado.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

O artesanato que foi objeto de estudo nesta pesquisa refere-se a peças em crochê confeccionadas por uma artesã da serra gaúcha. As peças escolhidas para serem usadas como estudo de caso foram um xale para a categoria vestuário, e um urso para a categoria amigurumi. As duas peças são equivalentes em nível de dificuldade, sendo isso necessário para que a comparação entre elas seja justa.

O xale escolhido é um modelo muito popular no meio artesanal, o Xale Vírus (*Virustuch*, no original), design criado pela artesã alemã Julia Marquardt. Julia disponibilizou gratuitamente o modo de fazer do Xale Vírus em março de 2015 na sua página do *Ravelry*, um site comunitário voltado ao crochê e tricô, onde os usuários podem compartilhar receitas e informações referentes a fios e agulhas. O nome do xale é “vírus” por possuir um padrão único que vai repetindo-se e multiplicando-se ao longo das carreiras tecidas, tal qual um vírus se espalhando em uma comunidade. Este padrão pode ser repetido quantas vezes o artesão quiser, dependendo do tamanho de xale desejado. As figuras 1 e 2 apresentam o Xale Vírus pronto.



Figuras 1 e 2. Xale Vírus. Fonte: as autoras.

O amigurumi selecionado para este estudo foi o Urso Bart, receita original da artesã brasileira Mariana Chaves, criadora do GatoFio Ateliê. O Urso Bart foi selecionado por ser uma peça muito solicitada pelos clientes da artesã que confeccionou as peças analisadas aqui, principalmente pelo diferencial de ter um mini moletom com capuz. Esta acrescenta um atrativo a mais ao amigurumi, que é o preferido das mães de crianças entre os três e seis anos de idade. A figura 3 apresenta o Urso Bart de amigurumi finalizado.



Figura 3. Urso Bart de amigurumi. Fonte: As autoras.

Inicialmente, foi feito um levantamento dos materiais utilizados na produção de cada peça. Algumas ferramentas são de uso comum tanto no amigurumi quanto no xale: agulha de crochê (5mm para o xale, 2,5mm para o amigurumi), tesoura e marcadores de ponto. Na produção do xale foi necessário também uma fita métrica por se tratar de uma peça de vestuário, e o fio selecionado foi o fio artesanal em um padrão de cores degradê de rosa claro a rosa antigo. O amigurumi exigiu agulhas auxiliares para as costuras e bordados, e os fios selecionados foram dois novelos de fio Amigurumi Tradicional, um na cor Amêndoa e um na cor Alfazema. Além dos fios, também foram necessários um par de olhos com travas de segurança de 10mm, um focinho com trava de segurança e fibra siliconada para enchimento.

Quadro 2. Rateio das despesas fixas de vestuário. Fonte: As autoras.

RATEIO DESPESAS FIXAS - VESTUÁRIO			
Item	Valor	Tempo de vida útil (anos)	Rateio por peça
Tesoura	R\$ 70,00	10	R\$ 0,09
Agulha de crochê 5mm	R\$ 24,00	5	R\$ 0,06
Marcador de pontos	R\$ 18,00	3	R\$ 0,08
Fita métrica	R\$ 6,00	10	R\$ 0,01
Energia elétrica	R\$ 16,00		R\$ 2,40
Internet	R\$ 17,98		R\$ 2,70
Receitas em pdf	R\$ 25,00	10	R\$ 0,03
Cursos de aperfeiçoamento	R\$ 80,00	5	R\$ 0,20
			R\$ 5,56

Para identificar o custo por peça produzida relativo a utensílios/ferramentas utilizadas na confecção das peças como tesoura, fita métrica, dentre outros levou-se em conta o tempo de vida útil em anos de cada ferramenta, e depois efetuou-se uma média de quantas peças são produzidas em um ano para obter-se o custo por peça. Custos com internet e energia elétrica foram rateados multiplicando-se o valor mensal por doze para obter o valor anual, e então divididos pela média de peças produzidas em um ano. A quantidade de peças produzidas em um ano foi estimada em 80 peças. O Quadro 2 apresenta o rateio das despesas fixas relacionadas a produção de peças de vestuário, e o quadro 3 mostra o rateio das despesas fixas envolvidas na produção de amigurumis.

Quadro 3. Rateio das despesas fixas de amigurumi. Fonte: As autoras.

RATEIO DESPESAS FIXAS - AMIGURUMI			
Item	Valor	Tempo de vida útil	Rateio por peça
Tesoura	R\$ 70,00	10	R\$ 0,09
Agulha de crochê 2,5mm	R\$ 24,00	5	R\$ 0,06
Agulhas Auxiliares	R\$ 25,00	2	R\$ 0,16
Marcador de pontos	R\$ 18,00	3	R\$ 0,11
Energia elétrica	R\$ 16,00		R\$ 2,40
Internet	R\$ 17,98		R\$ 2,70
Receitas em pdf	R\$ 20,00	10	R\$ 0,03
Cursos de aperfeiçoamento	R\$ 50,00	5	R\$ 0,13
			R\$ 5,66

Para o cálculo das despesas tributárias foi levado em conta o imposto do MEI de um mês, que é de R\$ 60,00, e concluiu-se que representa 4,28% da renda mensal estimada da artesã. Após os cálculos concluiu-se que os *mark-ups* para vestuário e para amigurumi são quase os mesmos, a diferença entre eles sendo a margem de lucro. Os quadros 4 e 5 apresentam ambos.

Quadro 4. *Mark-up* vestuário. Fonte: As autoras.

MARK-UP VESTUÁRIO	
Despesas Fixas	
Rateios Despesas Fixas	0,06
Despesas Tributárias	
Imposto MEI	0,04
Margem Desejada	0,20
Mark-up divisor	0,70

Quadro 5. *Mark-up* amigurumi. Fonte: As autoras.

MARK-UP AMIGURUMI	
Despesas Fixas	
Rateios Despesas Fixas	0,06
Despesas Tributárias	
Imposto MEI	0,04
Margem Desejada	0,15
Mark-up divisor	0,75

Após cálculo do *mark-up*, foram compilados os gastos com matéria-prima e mão-de-obra utilizados na produção de cada peça. A produção do xale consumiu o novelo inteiro de Fio Artesanal e levou dez horas para ser concluída. O quadro 6 apresenta os custos de produção do Xale Vírus e a formação do preço de venda fazendo uso do *mark-up*.

Quadro 6. Custos do Xale Vírus e preço de venda. Fonte: As autoras

XALE VÍRUS			
Item	Valor unitário	Qtde	Total
Fio Artesanal 150g	R\$ 70,64	1	R\$ 70,64
Mão de obra (10h)	R\$ 14,00	10	R\$ 140,00
		Total	R\$ 210,64
		Mark-up divisor	0,70
		Preço de venda	R\$ 300,91

A confecção do urso foi mais rápida, levando nove horas para ser concluída. Também não foram consumidos os novelos inteiros, tendo sido usados 98g da cor Amêndoa e 61g da cor Alfazema. Da fibra siliconada foram necessários 64g. O Quadro 7 apresenta os custos de produção do Urso Bart e a formação do preço de venda.

Quadro 7. Custos do Urso Bart e preço de venda. Fonte: As autoras.

Urso Bart			
Item	Valor unitário	Qtde	Total
Fio Amigurumi Trad.(R\$ 15,50/125g)	R\$ 0,12	159g	R\$ 19,72
Fibra Siliconada (R\$ 30/kg)	R\$ 0,03	64g	R\$ 1,92
Olhos com trava (1 par)	R\$ 1,60	1	R\$ 1,60
Focinho com trava (1un)	R\$ 1,00	1	R\$ 1,00
Mão de obra (9h)	R\$ 14,00	9	R\$ 126,00
		Total	R\$ 150,24
		Mark-up Divisor	0,75
		Preço de venda	R\$ 200,32

Custos com embalagem e deslocamento/envio não foram incluídos nas planilhas por variarem de acordo com a situação, alguns clientes são da região e as entregas são efetuadas pela própria artesã com um custo de R\$ 9,50 que é acrescida ao valor da peça e cerca de R\$ 1,92 em embalagem, esta inclui um saquinho plástico para embalar o produto, 50cm de fita para fechamento e uma sacola de papel colorida. Para as peças que são enviadas pelo correio o custo fica por conta do cliente e custa aproximadamente R\$ 24,00 de frete.

Após a compilação de todos os dados de confecção das peças, foi possível constatar que os índices de *mark-up* das peças de vestuário e de amigurumi são praticamente iguais, sendo a mão de obra e materiais utilizados em cada tipo de produto os principais fatores que realmente fazem a diferença no preço final. Tanto as peças de vestuário como de amigurumi exigem basicamente as mesmas ferramentas, e a pequena diferença no *mark-up* entre um e outro se deve às diferentes margens de lucro, sendo 15% a margem do amigurumi e 20% a das peças de vestuário.

Analisando primeiramente a peça de vestuário, esta levou mais tempo para ser confeccionada e exigiu maior quantidade de matéria-prima. Um fator importante da produção de roupas em crochê é o lote dos fios: é necessário que a peça seja feita do início ao fim usando-se novelos do fio escolhido que sejam provenientes do mesmo lote, visto que isso manterá a uniformidade das cores e espessura da linha. Quando isso não é levado em conta, o resultado é uma peça possivelmente torta, com falhas na trama e diferença de cores. Portanto, para manter a qualidade do produto, se faz necessário que o artesão compre uma quantidade maior que a estimada para produção da roupa.

A questão do lote dos fios torna o estoque um ponto de atenção. Torna-se difícil para a artesã, tendo em vista o custo do investimento, manter fios em estoque, pois há grande chance de eles ficarem “encalhados”. Ao mesmo tempo, não os ter em estoque pode dificultar a produção pois, após contratar a encomenda, é necessário ainda comprar os fios e aguardar a entrega para somente então iniciar a confecção. O contratempo do prazo de entrega poderia ser contornado se a artesã conseguisse comprar os fios em algum armazém da própria cidade onde vive, porém é cada vez mais comum, agora, ver fios em falta nas lojas de Caxias do Sul.

Sobre o preço de venda calculado para o Xale Vírus, ele é bem próximo ao que a artesã pratica para a peça, que atualmente é vendida por R\$ 300,00. A margem de 20% usada no *mark-up* seria então a margem aceita pelo mercado atual para peças de roupa em crochê, porém não é a margem ideal de acordo com a artesã. Esta ficaria mais satisfeita com uma margem de 40% em seus produtos, pois acredita que isso estaria mais de acordo com a qualidade do trabalho que ela vende. Infelizmente, o xale dificilmente seria vendido pois poucas pessoas estão dispostas a pagar este valor. O quadro 8 mostra o *mark-up* com uma margem de 40% e o quadro 9 mostra o preço de venda do Xale Vírus com base nesse novo *mark-up*.

Quadro 8. *Mark-up* vestuário e amigurumi com margem de 40%. Fonte: As autoras.

MARK-UP VESTUÁRIO E AMIGURUMI	
Despesas Fixas	
Itens rateados na planilha “Rateios”	0,06
Despesas Tributárias	
Imposto MEI	0,04
Margem desejada	0,43
Mark-up divisor	0,50

Quadro 9. Custos do Xale Vírus e preço de venda com margem de 40% Fonte: As autoras.

XALE VÍRUS			
Item	Valor	Qtde	Total
Fio Artesanal 150g	R\$ 70,64	1	R\$ 70,64
Mão de obra (10h)	R\$ 14,00	10	R\$ 140,00
		Total	R\$ 210,64
		Mark-up Divisor	0,50
		Preço de venda	R\$ 421,28

Analisando a peça de amigurumi, é possível notar que esta não apresenta o problema de estoque da peça de vestuário. Amigurumis são em sua maior parte feitos com fio 100% algodão, que proporciona estrutura e alta capacidade de duração, e há no mercado uma marca de fios especialmente desenvolvida para este tipo de produto. O fio Amigurumi é pensado especificamente para a produção de brinquedos, possui uma cartela de cores muito ampla (atualmente são 61 cores) e não existe grande problema em utilizar lotes diferentes em uma mesma peça, pois a qualidade de produção desse fio é alta e quase não existem diferenças de tons e espessura entre lotes. A grande oferta previne que aconteçam atrasos na confecção das peças, pois é muito fácil adquirir qualquer cor necessária. Essa padronização no fio usado também permite à artesã sempre manter um estoque sem medo de algum fio ficar sobrando.

O preço de venda calculado para o Urso Bart foi de R\$ 200,32, sendo este valor alguns centavos acima do valor cobrado atualmente pela artesã, esta cobra R\$ 200,00 por um Urso Bart. Este seria então o valor que os consumidores aceitam pagar.

A artesã acredita que uma margem mais justa para sua produção de amigurumis seria de 30%, resultando em um mark-up de 0,60 conforme mostrado acima pelo quadro 10. O Quadro 13 apresenta o novo preço de venda levando em conta a margem de 30%. De acordo com a artesã, o preço de R\$ 250,40 é impraticável no mercado atual.

Quadro 10. Custos do Urso Bart e preço de venda com margem de 30%. Fonte: Autora.

Urso Bart			
Item	Valor unitário	Qtde	Total
Fio Amigurumi Trad.(R\$ 15,50/125g)	R\$ 0,12	159	R\$ 19,72
Fibra Siliconada (R\$ 30/kg)	R\$ 0,03	64	R\$ 1,92
Olhos com trava (1 par)	R\$ 1,60	1	R\$ 1,60
Focinho com trava (1un)	R\$ 1,00	1	R\$ 1,00
Mão de obra (9h)	R\$ 14,00	9	R\$ 126,00
		Total	R\$ 150,24
		Mark-up Divisor	0,60
		Preço de venda	R\$ 250,40

Tanto no xale quanto no urso, o preço justo não pode ser praticado pois dificilmente seria aceito pelos possíveis clientes. Grande parte se deve à pouca valorização do trabalho artesanal e à diferenciação feita entre artesanato e arte. Para que o preço justo seja praticado, é importante valorizar o trabalho artesanal, mostrar ao consumidor que o que ele está adquirindo não é somente uma peça de roupa ou um brinquedo, mas sim um item único feito à mão e que possui valor agregado. Mas como agregar valor à peça?

Um dos meios seria destacar a sustentabilidade envolvida no processo produtivo. Atualmente a maior parte das crianças possui brinquedos feitos de plástico, e este é um material que pode levar até 400 anos para se decompor no meio ambiente. Os amigurumis são feitos de fio de algodão, material 100% biodegradável. Não é possível dizer que o amigurumi é zero plástico, visto que os olhos e o focinho do urso são feitos deste material, mas ele pode ser. Uma das técnicas adotadas pela artesã ao fazer amigurumis para bebês e crianças menores de três anos é bordar os olhos e o nariz, a fim de evitar colocar no brinquedo peças que possam ser engolidas pela criança. E mesmo que os amigurumis feitos atualmente pela artesã levem pequenas peças de plástico, um brinquedo com apenas uma pequena parte de plástico já ajuda a diminuir a quantidade desse material que se decomporá na natureza nos próximos 400 anos.

Para agregar valor às peças de roupa em crochê, é necessário relembrar como o processo produtivo do mercado atual do vestuário é pouco transparente. Muitas marcas de *fast fashion* vendem roupas a valores baixos e são pouco transparentes quanto a seus processos produtivos. De acordo com o Instituto Fashion Revolution Brasil, (2020) e seu relatório Índice de Transparência da Moda Brasil 2020, a pontuação média geral das 40 marcas de roupas analisadas para o relatório de 2020 foi de 21%. Embora existam marcas com uma pontuação alta, como a C&A que lidera no Brasil com 74%, há várias

marcas que não pontuam por não apresentarem seus dados e se recusarem a revelar o processo de produção de suas peças.

A indústria da moda ainda é, em sua maioria, sustentada pelo trabalho humano, isto é, a produção das roupas é feita por trabalhadores de confecções, que operam as máquinas de costura para produzir as peças que são vendidas nas lojas. Geralmente são peças padronizadas produzidas em grandes quantidades onde fica difícil “imprimir” o “fator humano” daquela peça. Mesmo que a artesã use a mesma receita com o mesmo fio e a mesma agulha em duas peças diferentes, elas não sairão exatamente iguais. Esse é o maior diferencial da roupa artesanal, ela é única com envolvimento humano dedicado a cada ponto em cada peça. Cada peça é única, cada trama tem sua particularidade, e o tecer é tão humano que torna a peça exclusiva.

CONCLUSÕES

O intuito desta pesquisa foi analisar a sustentabilidade econômica através da identificação dos custos e formação de preço de venda de duas peças artesanais em crochê, uma de vestuário e uma de amigurumi, a fim de entender qual é mais vantajosa para a artesã. Durante o desenvolvimento deste trabalho, foram levantados todos os custos envolvidos no processo de produção de ambas as peças, o *mark-up* foi calculado e foram feitas projeções com margens de lucro diferentes, para melhor visualizar o preço de venda “ideal” de acordo com a artesã.

Ao fim das análises, pode-se concluir que a artesã trabalha com uma margem de lucro maior nas peças de vestuário (20%) se comparada com a margem aplicada nos amigurumis (15%). Porém, uma margem de lucro maior não garante que vestuário seja uma opção mais vantajosa economicamente. Conforme citado na pesquisa, a produção de peças de roupa acarreta uma série de problemas como lote dos fios e estoques em alta quantidade. Diferentes composições de fios também podem ser um problema, visto que as peças estarão em contato direto com o corpo e podem causar reações alérgicas. Outro ponto importante a considerar é o tempo de confecção, pois roupas sempre levam mais tempo para serem feitas. Sendo a mão de obra um dos fatores mais determinantes na formação do preço de venda, peças que demandam muitas horas se tornam mais caras e podem ser difíceis de vender. Acima de todos os argumentos, ainda há a questão da procura do mercado consumidor. As pessoas estão menos dispostas a comprar um xale de R\$ 300,00, pois há lenços e xales de tecido que custam cerca de R\$ 50,00 no mercado e que suprem essa demanda.

No que diz respeito ao amigurumi, a margem de lucro é menor, mas a procura do mercado é muito maior. A questão que gera interesse no consumidor é a personalização do brinquedo. Além da procura do mercado favorecer a venda de amigurumis, há outros pontos que tornam este um produto mais vantajoso para a artesã. A padronização de uma marca específica de fio para produção das peças permite o aproveitamento de 100% do novelo, garantindo que todo o estoque seja utilizado sem o risco de algum fio ser inutilizado. A composição 100% algodão do fio evita problemas alérgicos e torna o

produto mais sustentável. As peças levam menos tempo para serem confeccionadas, o que diminui o custo do produto e economiza tempo para a artesã, que pode investir essas horas em mais produções que se converterão em vendas.

Um problema de produção que surge na confecção de roupas e que não existe na de amigurumis são as medidas. Peças de roupa precisam servir diferentes corpos, e peças de tamanhos maiores vão custar mais por levarem mais fio e mais horas de confecção, porém os amigurumis não tem essa necessidade de servir tamanhos.

Todos os fatores acima mostram que existe sustentabilidade econômica das peças analisadas e que atualmente é relevante para a artesã trabalhar com a venda de amigurumis, visto que a demanda do mercado é alta. Embora a sustentabilidade econômica tenha sido o maior foco neste artigo, é importante frisar as sustentabilidades social e ambiental que também acompanham a produção artesanal. O uso de fios naturais e biodegradáveis, a diminuição do uso de plástico, o reaproveitamento de 100% dos restinhos de fios, tanto em novas peças como no enchimento dos amigurumis, todos esses pontos relacionam-se diretamente com a sustentabilidade ambiental.

Já a sustentabilidade social se apresenta no valor cultural da técnica artesanal. O crochê é uma técnica antiga passada entre as gerações, e atualmente é um conhecimento acessível a todos por meio da internet. Mesmo usando as mesmas receitas e fios, cada artesã tece a peça do seu próprio jeito, todas são diferentes, cada uma é exclusiva. Este é o real valor do trabalho artesanal, a personalidade que a artesã imprime nas peças.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Araújo, S. M. S. (2016). Desenvolvimento sustentável, ética e sustentabilidade econômica mundial. *Revista Geotemas*, 6(2), 60-70.
- Brasil, (2010) Ministério do Turismo & Instituto Marca Brasil. Tour da Experiência. Disponível em http://www.turismo.gov.br/export/sites/default/turismo/o_ministerio/publicacoes/downloads_publicacoes/Estudo_de_Caso_Tour_Experiencia.pdf.
- Bernardi, L. A. (2017). *Formação de preços: estratégias, custos e resultados*. São Paulo: Atlas.
- Cervo, A. L. (2007). *Metodologia Científica*. São Paulo: Pearson Prentice Hall.
- De Medeiros Brandão, P., da Silva, F. R. M., & Fischer, T. (2013). Potencialidades do artesanato no desenvolvimento de destinos turísticos criativos e sustentáveis *Tourism & Management Studies*, 1, 195-202.
- Diana, D. (2019) *O que é cultura?* Disponível em: <https://www.todamateria.com.br/o-que-e-cultura/>
- Dias, R. (2015). *Sustentabilidade: origem e fundamentos; educação e governança global; modelo de desenvolvimento*. São Paulo: Atlas

- Rio Grande do Sul. Secretaria de Trabalho, Emprego e Renda. Fundação Gaúcha do Trabalho e Ação Social. (s.d) *Programa Gaúcho do Artesanato - PGA*. Disponível em: <https://www.fgtas.rs.gov.br/programa-gaucho-do-artesanato>.
- Lélé, S. M. (1991). Sustainable Development: a critical review. *World Development*, 19(6), 607-621.
- Martins, E. (2018). *Contabilidade de Custos*. São Paulo: Atlas.
- Matias-Pereira, J. (2019). *Manual de metodologia da pesquisa científica*. São Paulo: Atlas.
- Mendonça, F. A. & Dias, M. A. (2019). *Meio Ambiente e Sustentabilidade* [livro eletrônico]. Curitiba-PR: Inter Saberes. Série educação ambiental. 294p.
- Michel, M. H. (2015). *Metodologia e pesquisa científica em ciências sociais: um guia prático para acompanhamento da disciplina e elaboração de trabalhos monográficos*. São Paulo: SM.
- Oliveira, S. V.W.B. & Leoneti, A. & Cezarino, L. O. (2019) *Sustentabilidade: princípios e estratégias*. São Paulo: Manole.
- Padoveze, C. L. (2013). *Contabilidade de Custos: teoria, prática, integração com sistemas de informação (ERP)*. São Paulo: Cengage Learning.
- Scopel, V.G, Carvalho, A. M. & Olivo, P. B. (2019) *Artesanato e cultura brasileira*. Porto Alegre: SAGAH.
- Yanase, J. (2018) *Custos e formação de preços: importante ferramenta para tomada de decisões*. São Paulo: Trevisan Editora.

Diagnóstico das condições ambientais, higiênico-sanitárias e atendimento ao turista estrangeiro em pousadas de São José da Coroa Grande-PE

Recebido em: 01/06/2022

Aceito em: 04/06/2022

 10.46420/9786581460433cap3

Michell Leonard Duarte de Lima Tolentino¹ 

Ricardo Carneiro Bastos² 

Simone Frye Peixoto³ 

Tiago Carginin Gonçalves⁴ 

Jaqueline Alves⁵ 

Atacy Maciel de Melo Calvacante⁶ 

Deborah Silva do Amaral^{7*} 

INTRODUÇÃO

A Zona da Mata Sul historicamente e economicamente é voltada para a cultura da cana de açúcar, no entanto em virtude das belas praias do seu litoral a região tem também forte tradição no turismo de sol e mar (Andrade, 2008).

Nesse sentido, o polo hoteleiro e gastronômico é bastante significativo sendo referência nacional e internacional para o turismo. No entanto, como em qualquer atividade econômica, na região existem também os pequenos empreendedores donos de pousadas e hostels. Ou seja, pequenos empreendimentos com menor envergadura econômica que reflete em menor estrutura e pequeno quadro de funcionários.

Sabe-se que na diversidade de fatores que permeiam a qualidade do atendimento turístico, destacam as questões relacionadas ao gerenciamento ambiental da rede hoteleira que são de relevância considerável no contexto da manutenção da qualidade de vida de uma sociedade e na própria percepção que o hóspede-cliente tem do estabelecimento que escolheu para se hospedar. Além disso, a qualidade alimentar e a relação entre funcionários e clientes com ênfase no atendimento ao turista estrangeiro são essenciais para garantir a satisfação do cliente.

De acordo com Sperb & Teixeira (2008), “o marketing ecológico consiste na prática de todas as atividades inerentes ao marketing, porém incorporando a preocupação ambiental e contribuindo para a

¹ Instituto Federal do Pernambuco campus Barreiros.

² Instituto Federal do Pernambuco campus Ipojuca.

³ Instituto Federal do Pernambuco campus Barreiros.

⁴ Instituto Federal do Pernambuco campus Barreiros.

⁵ Instituto Federal de Alagoas campus Maragogi.

⁶ Instituto Federal do Pernambuco campus Barreiros.

⁷ Instituto Federal do Pernambuco campus Barreiros.

* Autora correspondente: deborah.amaral@barreiros.ifpe.edu.br

conscientização ambiental por parte do mercado consumidor”. Nas duas últimas décadas, segundo dados da Revista Acadêmica – Observatório de Inovação do Turismo, de 1990 a 2010, percebe-se que conceitos, como responsabilidade tanto social como ambiental, empresa cidadã, gestão ambiental, marketing ecológico, verde e/ou ambiental e, mais recentemente, sustentabilidade, tornaram-se os novos paradigmas da contemporaneidade, percebidos como fatores estratégicos por diversos setores da economia. Com a ascensão do setor de turismo vivenciada no Brasil, nesse contexto, é possível visualizar o trade turístico utilizando-se de tais conceitos.

Na perspectiva de investimentos para expansão do turismo internacional, Sidoski & Goveia (2015), indicaram que para que isso se realize de forma eficiente e satisfatória, a comunicação verbal entre os agentes deste processo deve apresentar nível satisfatório para a comunicação eficaz entre os interlocutores, assim gerando uma demanda por profissionais que tenham conhecimento de línguas estrangeiras.

Com relação às doenças transmitidas pelos alimentos (DTA), sabe-se que são originadas pela ingestão de alimentos e/ou de água que contenham agentes contaminantes biológicos, químicos ou físicos em quantidades tais que afetam a saúde do consumidor (BRASIL, 2004). Além dos danos à saúde do ser humano, a ocorrência de DTA pode resultar em perdas econômicas e diminuição na confiança do consumidor. Assim, para produzir alimentos seguros é fundamental reduzir o risco de contaminação, adotando medidas preventivas que garantam a segurança e a adequação dos alimentos para consumo humano (Codex Alimentarius, 2006).

O Ministério do turismo (MTur) tem como missão 'desenvolver o turismo como uma atividade econômica sustentável, com papel relevante na geração de empregos e divisas, proporcionando a inclusão social' (MTur, 2018). A fim de promover o desenvolvimento do turismo regional, este Ministério utiliza o chamado Mapa do Turismo Brasileiro que, segundo seus dados de 2017, se caracteriza como ferramenta de políticas públicas no contexto do Programa de Regionalização do Turismo; incluindo ações de infraestrutura, qualificação profissional e promoção de destinos, observando-se as características de demanda e aptidão turística de cada município (MTur, 2017).

Nesta conjuntura, de acordo com dados da Agência de Notícias do Ministério do Turismo (MTur, 2017), os municípios são categorizados de 'A' a 'E', conforme o desempenho das economias turísticas dos municípios. Entre as cidades que apresentam potencial turístico dentro do escopo de categorias Arrecifes e Manguezais, a cidade de São José da Coroa Grande é classificada como 'C'.

Diante do exposto, o objetivo deste trabalho foi elaborar um diagnóstico das condições ambientais, higiênico-sanitárias e de atendimento ao turista estrangeiro que possa gerar informações e sugestões que proporcionem melhorias na atuação dos estabelecimentos envolvidos no estudo em relação a adequação à legislação específica para serviços de alimentos, o aperfeiçoamento do atendimento ao turista estrangeiro, além de melhor uso dos recursos ambientais.

MATERIAL E MÉTODOS

Para realizar um diagnóstico das condições da qualidade da hospitalidade de pousadas de médio porte localizadas na cidade de São José da Coroa Grande, realizaram-se visitas técnicas ao local para coleta de dados no período de março a junho de 2019.

O conhecimento dos manipuladores em relação às Boas Práticas de Fabricação de alimentos foi avaliado por meio da aplicação de um questionário contendo questões de múltipla escolha e afirmativas para indicação de verdadeiro ou falso, com temas sobre higiene pessoal, manipulação dos alimentos, doenças transmitidas por alimentos, contaminantes alimentares e verificação de capacitação dos manipuladores. Também foi aplicado um *checklist* com 14 perguntas baseado na resolução de diretoria colegiada - RDC 216 de 2004, para verificar não conformidades do estabelecimento relacionadas aos manipuladores de alimentos. As opções de respostas para o preenchimento da lista de verificação foram: Conforme - quando atendeu ao item observado, Não Conforme - quando não atende ou atende parcialmente e Não Aplicável (NA)- requisito não se justifica. Para classificação do refeitório, foram utilizados 3 intervalos: BOM: de 76 a 100% de atendimento dos quesitos, REGULAR: de 51 a 75% de atendimento dos quesitos e RUIM: de 0 a 50% de atendimento dos quesitos (BRASIL, 2002).

Para avaliar as condições de atendimento ao turista estrangeiro, utilizou-se também um *checklist* com itens relacionados à presença de pessoal capacitado e material informativo em língua inglesa. O *checklist* compõe-se apenas de duas alternativas, sim ou não, que versam sobre a disponibilidade desse material, bem como o fato de haver ou não pessoas destinadas a esse atendimento. No que tange o conhecimento da língua inglesa por parte dos responsáveis pela recepção, foi utilizado um questionário como ferramenta de coleta de dados, o qual era composto por questões abertas (discursivas) e fechadas (múltipla escolha), bem como questões de nível básico de inglês sobre a profissão/cargo exercido e algumas outras relacionadas especificamente a vocabulário da área de hospedagem. A última questão encontra-se em português e aborda temática referente às dificuldades enfrentadas em relação à língua inglesa.

Para avaliar as condições ambientais e a sustentabilidade dos empreendimentos foram realizadas entrevistas nas três pousadas e observações. Como metodologia para o diagnóstico ambiental foi utilizado a análise macro ambiental, a qual considera a análise do ambiente externo e interno da pousada. Na pesquisa externa, surgiram aspectos positivos e aspectos negativos, os quais foram agrupados separadamente. Os aspectos positivos foram reunidos sob o título de oportunidades. Os aspectos negativos foram inseridos na lista das ameaças. Por sua vez, a análise macro ambiental interna igualmente revelará aspectos positivos e negativos. Os aspectos positivos foram incluídos na lista de pontos fortes e os aspectos negativos foram incluídos na lista de pontos fracos (Portal Educação, 2019).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Número de pessoas atendidas

Este estudo foi realizado em três pousadas, as quais foram identificadas por Pousada A, Pousada B e Pousada C, todas localizadas na cidade de São José da Coroa Grande – Pernambuco. As pousadas foram selecionadas por serem de médio porte, terem relatos de hospedar turista estrangeiro, apresentar boa localização e demonstrar interesse em participar da pesquisa.

A Pousada A, possui 10 quartos e funciona com 05 funcionários que exercem diferentes funções, tais como: três manipuladores de alimentos, sendo duas cozinheiras e um garçom. O dono realiza a função de recepcionista no período de baixa temporada. Em alta temporada, normalmente costuma contratar mais profissionais para recepcionar os hóspedes e servir os alimentos. O empreendimento apresenta um funcionário responsável pela limpeza. Em baixa temporada a pousada atende uma média de 80 pessoas mensalmente. Já em alta temporada, os números variam de 200 a 250 hóspedes.

A Pousada B, possui 13 quartos e funciona com 01 funcionário, atuando como recepcionista, sendo o mesmo responsável pelas atividades de limpeza. Não contém área para a manipulação de alimentos, realizando apenas serviço de hospedagem. Na baixa estação a pousada recebe de 5 a 10 pessoas por mês e na alta temporada alcança em média 40 pessoas.

A Pousada C, possui 43 quartos e funciona com 11 funcionários, sendo três responsáveis pela recepção (recepcionistas e uma folguista), cinco responsáveis pela manipulação de alimentos (dois garçons, dois cozinheiros e uma pessoa responsável pela cozinha). Apresenta dois funcionários responsáveis pela limpeza, que são camareiras. Em baixa temporada atende em média 20 hóspedes. Portanto, na alta estação são atendidas 110 pessoas.

Diagnóstico das condições ambientais

Entrevista com os funcionários e observações foram realizadas nas três pousadas para construir um diagnóstico das condições ambientais e assim conhecer a relação entre o meio ambiente e os estabelecimentos. As entrevistas foram aplicadas a duas pessoas do sexo feminino e duas do sexo masculino, sendo uma recepcionista da pousada A, outra recepcionista da pousada B e um recepcionista e um garçom da pousada C.

Os tópicos abordados na entrevista foram organizados contemplando o descarte, com enfoque nos dejetos gerados pela pousada, como resíduos sólidos (lixo) e líquidos (óleo de cozinha) e o consumo, tendo enfoque o uso da água e energia. Os dados coletados nas três pousadas e analisados a partir da observação macro ambiental foram agrupados nos seguintes eixos: Fatores internos (Forças e Fraquezas) e Fatores externos (Oportunidades e ameaças) de cada área em relação com o meio ambiente (Tabela 1).

Tabela 1. Análise Macro Ambiental das pousadas A B e C. Fonte: Portal Educação (2019).

Fatores internos	Fatores externos
Força	Oportunidades
Fraqueza	Ameaças

Em relação à pousada A, no tocante à Força dentro dos fatores internos, o estabelecimento possui dez cômodos e aproximadamente 25 lâmpadas econômicas. Possui baldes disponibilizados pela associação, assim como observado na pousada C, para a separação e posterior coleta de óleo. A prefeitura recolhe o lixo produzido, assim também como nas demais.

Ainda em relação aos fatores internos, a Fraqueza da pousada A foi representada pela falta de baldes para a coleta seletiva de lixo. O estabelecimento não possui nenhum tipo de trabalho para diminuição do desperdício de água e energia e conscientização ambiental dos hóspedes, questões evidenciadas nas demais pousadas. O estabelecimento utiliza dez aparelhos de ar-condicionado antigos, que consomem muita energia, e não fomenta nenhum tipo de conscientização para a educação ambiental dos hóspedes.

Com relação à pousada B, a mesma possui treze quartos, sua Força foi caracterizada por não produzir lixos e resíduos orgânicos em virtude da falta de oferta de café da manhã e demais refeições. A pousada utiliza aproximadamente 40 (quarenta) lâmpadas econômicas e treze aparelhos de ar-condicionado, também econômicos. A prefeitura oferece a coleta de lixo, assim como à primeira pousada analisada.

Ainda nos fatores internos, na Fraqueza da pousada B foi possível observar que ela não possui baldes de lixo para a coleta seletiva, visto que possui apenas um balde para o despejo de todo lixo produzido. A pousada B, assim como a pousada A, também não possui nenhum trabalho para diminuição de desperdício de água, ou seja, não fomenta nenhum tipo de conscientização sobre a consciência ambiental dos hóspedes. Apesar de possuir tantos aparelhos de ar-condicionado econômicos, a pousada ainda tem dois aparelhos antigos que consomem muita energia.

Na pousada C, foi possível observar no eixo fatores internos a **Força**, o interesse de um dos entrevistados pelas questões ambientais, disponibilidade para aceitar a participação no projeto, e ainda, realizar intervenções nas ações ambientais que são desfavoráveis ao meio ambiente. A pousada possui quarenta e três quartos e em todos os cômodos os aparelhos de ar-condicionado são novos e econômicos. Ainda, relativo à economia de energia, o estabelecimento tem, aproximadamente, duzentas lâmpadas de LED, tecnologia mais eficiente hoje. A prefeitura faz a coleta de lixo e uma associação local faz coleta seletiva de óleo, periodicamente conforme a necessidade, o qual é reutilizado na produção de sabão em barra.

Ainda no mesmo eixo, a Fraqueza da pousada C foi caracterizada pela falta de ação/trabalho direto para a diminuição de desperdício no uso da água, além de não fomentar nenhum tipo de trabalho

pautado na consciência e educação ambiental. Observamos que mesmo existindo uma grande preocupação com os cuidados que devem ser tomados por estabelecimentos em relação ao meio ambiente, medidas simples de saneamento básico também não são tomadas, ou seja, a pousada C não tem instalação de esgoto, bem como não possuem baldes para a coleta seletiva de lixo.

No eixo fatores externos, em Oportunidades, as pousadas A, B e C têm ótima infraestrutura para aplicação de práticas sustentáveis. Existe a real necessidade de mudanças para alcançar melhorias para o meio ambiente a partir de estratégias e práticas sustentáveis, por exemplo: a diminuição do consumo de energia e água e o desenvolvimento de atitudes empreendedoras na busca por inovação do cenário econômico de um modo sustentável. Tais medidas são importantes para a mudança do cenário hoteleiro local no que tange à sustentabilidade, tornando-se um diferencial no ramo.

Ainda no mesmo eixo, as Ameaças das pousadas A, B e C são caracterizadas pelo alto custo no desenvolvimento de práticas sustentáveis, principalmente considerando os períodos de alta e baixa estação para o turismo na cidade. A demanda de clientes reduz drasticamente nas baixas estações, dessa forma, não acham viável manter práticas de conscientização do meio ambiente nos estabelecimentos. É importante ressaltar que o eixo externo foi tratado de forma conjunta entre as três pousadas pela familiaridade dos problemas existentes.

Diagnóstico das condições higiênico-sanitárias

Manipulador de alimentos é qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento (BRASIL, 2004). Estudos apontam o manipulador de alimentos como uma variável importante da cadeia produtiva que necessita de controle, pois ele pode interferir diretamente na qualidade sanitária do produto final (Pittelkow & Bitello, 2014). Sabe-se também que o manipulador é a principal via de contaminação dos alimentos produzidos em larga escala e desempenha papel importante na segurança e na preservação da higiene dos alimentos durante toda a cadeia produtiva, desde o recebimento, armazenamento, preparação até a distribuição (Garcia & Centenaro, 2016). Neste sentido, as Boas Práticas de Fabricação são os procedimentos necessários para garantir a qualidade dos alimentos através do correto manuseio para atender ao padrão higiênico-sanitários (BRASIL, 1997).

Um total de 06 manipuladores de alimentos participaram deste estudo, sendo 03 da pousada A e 03 da pousada C, já que a pousada B não possui área para a manipulação de alimentos. Os participantes foram 50% do sexo feminino e 50% do masculino, a maioria possui idade entre 30 e 49 anos e possui ensino médio completo (50%) (Tabela 2).

Tabela 2. Caracterização dos manipuladores de alimentos. Fonte: os autores.

Características da amostra	Pousada A	Pousada C
Sexo		
Feminino	2	1
Masculino	1	2
Idade		
20-20		1
30-39	1	1
40-49	1	1
Mais de 50	1	
Nível de escolaridade		
Ensino fundamental completo		1
Ensino superior completo		
Ensino superior incompleto		
Ensino médio completo	1	2
Ensino médio incompleto	2	
Função		
Cozinheiro	2	2
Garçom	1	1

Em relação à avaliação do nível de conhecimento dos manipuladores de alimentos quanto à higiene pessoal, contaminantes e doenças transmitidas por alimentos, a média de respostas certas foi 80% para a pousada A e 90% para a pousada C (Figura 1). Essa alta taxa de acertos foi considerada positiva tendo em vista que o conhecimento é fundamental para uma conduta adequada quanto a manipulação de alimentos conforme recomenda a legislação.

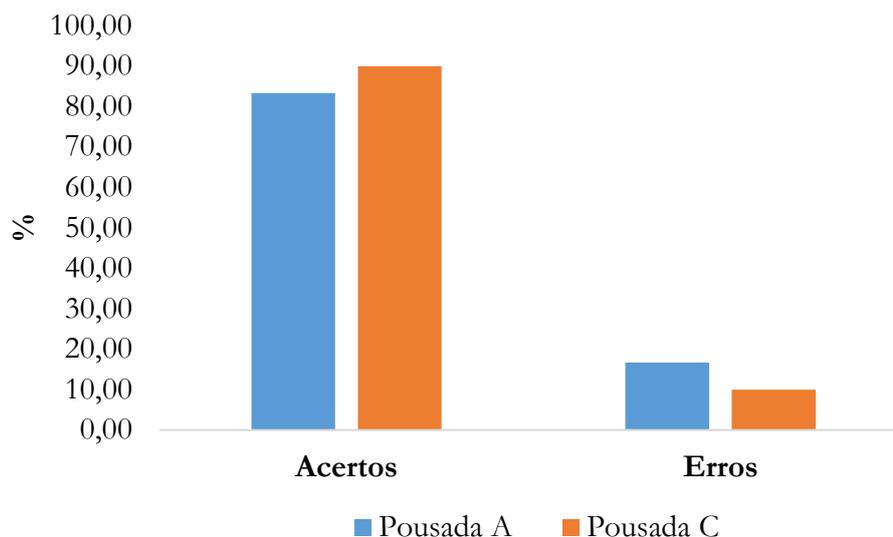


Figura 1. Conhecimento dos manipuladores sobre segurança dos alimentos. Fonte: os autores.

As respostas incorretas indicaram dúvida e reforçam a necessidade de treinamentos contínuos, foram relacionadas às doenças que podem ser causadas pelo consumo de alimentos contaminados e às condições que favorecem a contaminação dos alimentos. Além disso, 100% (n=3) dos funcionários da pousada A e 67% (n=2) da pousada C indicaram não haver participado de qualquer capacitação para manipuladores de alimentos, sendo ressaltado nesta última por um funcionário que já havia participado de uma capacitação, entretanto há cerca de dois. Além disso, cerca de 67% (n=4) de todos os manipuladores indicaram que nunca ouviram falar em BPF (Boas Práticas de Fabricação de Alimentos). Portanto, ressaltamos a necessidade da realização de atividades de capacitação dos funcionários que manipulam alimentos nas pousadas estudadas.

A legislação brasileira específica para serviço de alimentação indica que os manipuladores de alimentos devem ser capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças por eles transmitidas, bem como resalta que a capacitação deve ser comprovada mediante documentação (BRASIL, 2004). Figueiredo et al. (2014) inferiram que treinamentos com manipuladores quando realizados a partir de um diagnóstico prévio pode produzir mudanças eficazes nos hábitos de trabalhos dos manipuladores podendo ser incorporadas no dia a dia de cada um.

Quanto aos dados do *checklist* baseado na resolução RDC 216 de 2004, para verificar as conformidades do estabelecimento relacionadas aos manipuladores, os dados indicaram que as pousadas foram classificadas como regular, pois alcançaram cerca de 50% de adequação.

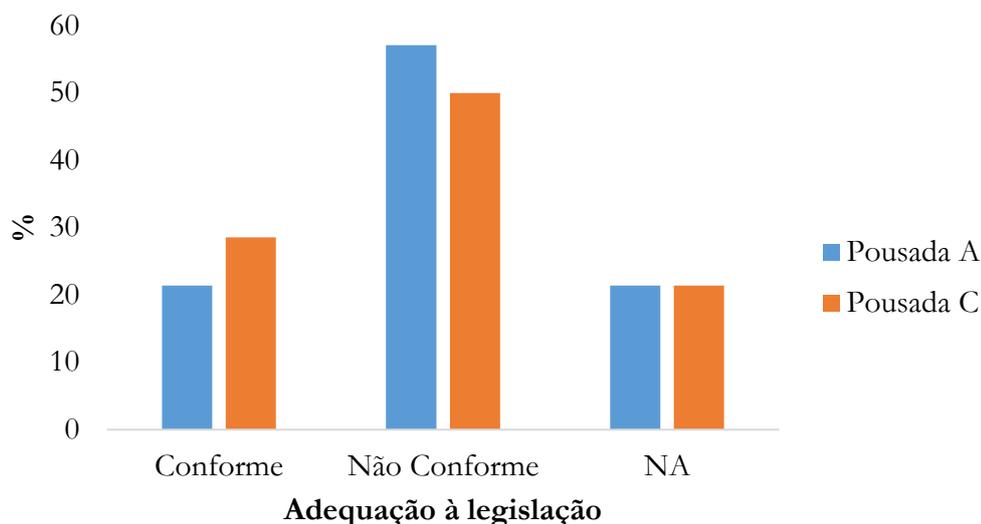


Figura 2. Percentual de adequação das pousadas à legislação da ANVISA. Fonte: os autores.

Entre os itens em desacordo com a legislação, foi verificado que os manipuladores não possuem uniformes compatíveis com a atividade, o que dificulta o controle de troca diária, além de que as roupas e objetos pessoais não são de uso específico do trabalho com manipulação de alimentos. Também foi verificado ausência de cartaz com orientações sobre a forma correta de higienização das mãos, uso de adornos, práticas de fumar, cantar, assobiar, falar entre outros comportamentos que podem contaminar os alimentos durante o desempenho das atividades. Destacamos ainda, a não realização de capacitações periódicas em higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e doenças por eles transmitidas.

Diagnóstico do conhecimento básico em língua estrangeira (Inglês)

Um total de 6 pessoas participaram dos questionários, sendo 2 delas da Pousada A, uma pessoa da Pousada B e 3 da Pousada C. Dentre as dificuldades mencionadas pelos funcionários, destaca-se o fato de não conseguirem entender o turista estrangeiro e não terem capacidade de se expressar em língua estrangeira, especialmente na modalidade oral. Conseqüentemente, eles não conseguiram responder a maioria das questões.

Os dados obtidos através dos *checklists* indicaram que não há disponibilidade de material informativo na maioria das pousadas, exceto na Pousada C, que apresenta uma FNRH (Ficha Nacional de Registro de Hóspedes) em dois idiomas (inglês e português). Porém, nenhuma das pousadas analisadas possui pessoal específico designado para o atendimento. Esses dados podem ser observados na Tabela 3. Nas três pousadas observam-se duas situações bastante comuns, que é a ida de turistas estrangeiros acompanhados de intérpretes (ou colegas) ou a ida de turistas estrangeiros que conseguem se comunicar em português.

Tabela 3. Suporte para atendimento ao turista estrangeiro. Fonte: os autores.

Qualidade no atendimento ao turista estrangeiro	Pousada A	Pousada B	Pousada C
Presença de material informativo	Não	Não	Sim
Outro tipo de material de apoio	Não	Não	Não
Pessoal específico capacitado	Não	Não	Não

Em uma análise “macro”, verificou-se que, em todos os casos observa-se comprometimento da comunicação que se estabelece nesse contexto e necessidade de intervenção por meio da implementação de oficinas pedagógicas para melhorar essa comunicação e promover uma capacitação dos funcionários.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O diagnóstico das condições ambientais, manipulação de alimentos e atendimento ao turista estrangeiro nas pousadas de São José da Coroa Grande em Pernambuco apontou os itens que deveriam ser ajustados para que estes estabelecimentos proporcionem melhores condições de atendimento aos turistas, adequação à legislação específica para serviços de alimentação e melhor uso dos recursos ambientais. Neste sentido, uma cartilha foi entregue como resultado deste estudo para as pousadas com sugestões de ações simples visando a correção de algumas das não conformidades encontradas para assim fortalecer as atividades de retomada destas pousadas.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Andrade, M. C. (2008). *Geografia de Pernambuco: espaço Geo-Histórico e Cultural*. Editora Grafset. João Pessoa-PB.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional da Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Brasília: ANVISA, 2004. Disponível em: <https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html>. Acesso em: 22/05/2022.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional da Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 275. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Brasília: ANVISA, 2002. 10p. Disponível em: <

https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2002/anexos/anexo_res0275_21_10_2002_rep.pdf>. Acesso em: 22/05/2022.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional da Vigilância Sanitária. PORTARIA SVS/MS Nº 326, de 30 de julho de 1997. Regulamento Técnico; “Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos”. Brasília: ANVISA, 1997, 8p. Disponível em: <https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/svs1/1997/prt0326_30_07_1997.html>. Acesso em: 22/05/2022.

CODEX ALIMENTARIUS (2006). Higiene dos Alimentos. – Textos Básicos / Organização PanAmericana da Saúde; Agência Nacional de Vigilância Sanitária; Food and Agriculture Organization of the United Nations. – Brasília: Organização Pan-Americana da Saúde, 2006.

Garcia, M. V. & Centenaro, G. S. (2016). Capacitação de manipuladores de alimentos e avaliação das condições higiênicas em serviço de alimentação. *Brazilian Journal of Food Research*, v. 7, n. 2, p. 96-111.

PORTAL EDUCAÇÃO. Análise Macro Ambiental. Disponível em: <<https://www.portaleducacao.com.br/conteudo/artigos/turismo-e-hotelaria/analise-macro-ambiental/25235>>. Acesso em: 20 jun. 2019.

Pittelkow, A. & Bitello, A. R. A. (2014). higienização de manipuladores de uma unidade de alimentação e nutrição (uan). *Revista destaques acadêmicos*, v.6, n.3. 2014

Sperb, M. & Teixeira, R. (2008). Turismo sustentável e gestão ambiental em meios de hospedagem: caso da ilha do Mel, Paraná. *Revista acadêmica — Observatório de Inovação do Turismo*, Rio de Janeiro, vol. 3, n. 4, dez. 2008 (FGV).

Sidoski, E. & Goveia, E. F. (2015). A necessidade de profissionais bilíngues no mercado turístico do município de Fernandes Pinheiro – PR. In.: IX Fórum Internacional de Turismo do Iguassu 17 a 19 de junho de 2015 Foz do Iguaçu – Paraná – Brasil.

Panorama do Estágio Supervisionado do Curso de Tecnologia em Gestão de Turismo do IFS

Recebido em: 15/06/2022

Aceito em: 19/06/2022

 10.46420/9786581460433cap4

Cristiane Santos Picanço^{1*} 

Luiz Carlos Gonçalves² 

Luciana Novais Maciel³ 

INTRODUÇÃO

A educação profissional e tecnológica tem em sua essência o trabalho como princípio educativo, o que significa ir muito além da necessidade da formação para ocupar postos de trabalho, até porque, conforme afirma Ramos (2017, p. 26), o trabalho “orienta uma educação que reconhece a capacidade de todo ser humano de desenvolver-se de maneira produtiva, científica e cultural, no seu processo de formação”.

Nessa dimensão, o referencial da natureza dos cursos tecnológicos considera que a formação do tecnólogo deve ser mais densa em tecnologia, diretamente ligada à produção e gestão de bens e serviços, o que não significa dizer ausência de conhecimento científico (Brasil, 2002a). Por esta perspectiva, o conceito de tecnologia precisa ser deslocado da técnica, como a “aplicação sistemática de conhecimentos científicos para processos e artefatos”, e assumir o “conceito de tecnologia como construção social, produção, aplicação e apropriação das práticas, saberes e conhecimentos” (Moura, 2008). Assim, a sua concepção de currículo deve estar de acordo com “valores que fomentem a criatividade, a iniciativa, a liberdade de expressão, a intuição, a inovação tecnológica, a descoberta científica, a criação artística e cultural” (Brasil, 2002a) e ainda, suas respectivas aplicações técnicas e tecnológicas.

Considerando, portanto, esses pressupostos, o Curso Superior de Tecnologia de Gestão de Turismo, do Instituto Federal de Sergipe (IFS), estabelece o estágio supervisionado como componente curricular obrigatório em seu currículo, por que reconhece no estágio um grande potencial de aprendizagem para o aluno, visto que, proporciona a oportunidade do desenvolvimento dos seus conhecimentos técnicos, científicos e tecnológicos “por meio da articulação e contextualização de saberes com as demandas reais de um ambiente de trabalho” (IFS, 2018). Ademais, devido a área de turismo ser multidisciplinar, o estágio pode contribuir para o estudante conhecer mais de perto as muitas

¹ Instituto Federal de Sergipe

² Instituto Federal de Sergipe

³ Faculdade Pio Décimo

* Autora correspondente: cristiane.picanco@ifs.edu.br

possibilidades do seu campo de atuação, e se dirigir para sua escolha de atuação profissional com mais asserção.

Sabe-se, porém, que a função do estágio vai além disso, e muitos outros benefícios podem ser atribuídos a realização deste componente curricular, como a ampliação de redes de contato, aquisição de experiência no mercado de trabalho, o conhecimento de importantes lições sobre a sua área de atuação, dentre outras. Por outro lado, o estágio é também um campo árido, à medida em que as empresas nem sempre oferecem remuneração para o estudante, e em alguns casos há inclusive desvio de função, situação em que o estagiário desempenha outras tarefas que não se relacionam com a sua formação.

Diante desses contrapontos, faz-se necessária a reflexão sobre o estágio obrigatório do curso de Gestão de Turismo, no sentido de fornecer indicadores a respeito deste componente curricular que faz uma interlocução com o mundo do trabalho. Em vista disso, desenvolveu-se o presente estudo, tomando por base as seguintes questões: em quais segmentos do mercado turístico os estudantes do curso de turismo realizam o estágio obrigatório? Como os estagiários são avaliados pelas instituições onde realizam os estágios?

Sendo assim, a pesquisa objetivou analisar o estágio supervisionado obrigatório do Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo do IFS, e especificamente: caracterizar a composição do estágio supervisionado deste curso; identificar as empresas do setor de turismo em que os alunos realizam o estágio supervisionado obrigatório; examinar a avaliação dos estagiários, sob a perspectiva das instituições onde os estágios foram realizados.

VERTENTES DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

Ao se refletir sobre o homem e o seu processo de desenvolvimento é irrefutável o papel da educação, pois, como afirma Libâneo (2006), “toda modalidade de influências e interrelações, que convergem para a formação de traços de personalidade, social e do caráter, implicando uma concepção de mundo [...]”, correspondem à educação.

Essa afirmativa endossa que não só a escola promove a educação. Por certo, os processos formativos também ocorrem na convivência familiar, no trabalho, nas instituições religiosas, dentre outros ambientes. No entanto, quando se trata da educação escolar, a Lei de Diretrizes e Bases – LDB Brasil (1996), estabelece que deve ser desenvolvida “predominantemente, por meio do ensino, em instituições próprias”.

A Educação Profissional e Tecnológica (EPT), à qual este estudo se debruça, situa-se nesta esfera da educação escolar, carregada de significados. Se analisado o seu percurso, vê-se a dualidade do ensino no Brasil, da formação para o trabalho instrumental e para o trabalho intelectual imbrincadas nas reformas e contrarreformas da educação; no ensino médio (Frigoto, Ciavatta e Ramos, 2005; Kuenzer, 2017; Ramos, 2017) e no ensino superior de tecnologia (Brandão, 2009; Machado, 2008; Picanço, 2011).

Nesta direção, Ramos e Frigotto (2017), reiteram que, em virtude da burguesia brasileira na sua história, ter “optado por associar-se aos centros hegemônicos do capital e construir uma sociedade de capitalismo dependente, faz com que as contrarreformas na educação busquem adequar a formação aos requisitos do trabalho simples”.

Não é demais lembrar que a educação não está a serviço do trabalho, mas ambas se completam, são duas categorias que dizem respeito à formação do homem. E neste caso, numa concepção dialética do trabalho como princípio educativo, “a educação para o trabalho se torna formação humana, com o desenvolvimento de todo potencial intelectual, físico e afetivo de produção da vida, de compreensão dos processos sociais e de resistência à exploração” (Ciavatta, 2019). Outrossim, Tardif (2014) reitera o que Marx já enunciou, que toda *práxis* social é, de certa maneira, “um trabalho em que o processo de realização desencadeia uma transformação real no trabalhador, onde ele transforma a si mesmo no e pelo trabalho”.

A desconstrução da lógica da “educação para o trabalho” com um viés de mercado em atendimento às suas demandas, não é algo novo. Sabe-se do esforço dos profissionais da educação, através das suas pesquisas, da instauração dos instrumentos legais, e da mobilização da sociedade, para o reconhecimento da EPT que, em sua concepção, deve orientar (Brasil, 2010):

Os processos de formação com base nas premissas da integração e da articulação entre ciência, tecnologia, cultura e conhecimentos específicos e do desenvolvimento da capacidade de investigação científica como dimensões essenciais à manutenção da autonomia e dos saberes necessários ao permanente exercício da laboralidade, que se traduzem nas ações de ensino, pesquisa e extensão (Brasil, 2010).

É preciso reconhecer esses resultados, e os novos caminhos trilhados pela EPT. Porém, ainda há muito o que se fazer neste sentido, já que o seu espaço é sempre uma disputa, que está no cerne do capitalismo dependente (Frigotto et al., 2014). Para ilustrar alguns resultados, citam-se mudanças importantes que se iniciaram em 2003, por meio da elaboração de uma política pública de EPT distinta das “tendências fragmentadas e focalizadas” dos períodos anteriores, como assinalam Frigotto et al. (2014). Todo o sistema público que atua na EPT, nas redes federal, estadual e municipal, foram contemplados com essa política. Cita-se aqui, a criação da Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, e no seu âmago os Institutos Federais, com a Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008.

CARACTERIZAÇÃO DOS CURSOS SUPERIORES DE TECNOLOGIA

Os cursos de tecnologia se dirigem a uma formação especializada em áreas científicas e tecnológicas, não apenas voltados para a prática. Faz parte da sua constituição, o desenvolvimento de competências profissionais tecnológicas para a gestão de processos e a produção de bens e serviços. Estas competências, por sua vez, se traduzem na condição pessoal de “mobilizar, articular e colocar em ação conhecimentos, habilidades, atitudes e valores necessários para o desempenho eficiente e eficaz de atividades requeridas pela natureza do trabalho e pelo desenvolvimento tecnológico” (Brasil, 2002a).

As Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a organização e o funcionamento dos Cursos Superiores de Tecnologia norteiam esses cursos quanto aos seus objetivos, características e duração, e estabelecem, nos quatro primeiros incisos em seu Art. 2º, que os cursos de educação profissional de nível tecnológico, deverão (Brasil, 2002b):

I - incentivar o desenvolvimento da capacidade empreendedora e da compreensão do processo tecnológico, em suas causas e efeitos; II - incentivar a produção e a inovação científico-tecnológica, e suas respectivas aplicações no mundo do trabalho; III - desenvolver competências profissionais tecnológicas, gerais e específicas, para a gestão de processos e a produção de bens e serviços; IV - propiciar a compreensão e a avaliação dos impactos sociais, econômicos e ambientais resultantes da produção, gestão e incorporação de novas tecnologias (Brasil, 2002b).

Diferente das outras graduações, que têm Diretrizes Curriculares para cada curso, os cursos tecnológicos possuem Diretrizes Curriculares Gerais, que respaldam todos os cursos dispostos no Catálogo Nacional dos Cursos Superiores de Tecnologia. Neste Catálogo, os cursos, um total de 134, são agrupados por 13 eixo⁴ (Brasil, 2016).

A concepção de currículo nos cursos tecnológicos, similar aos demais cursos de graduação, diz respeito aos propósitos claros que a escola planeja atingir, buscando formar cidadãos responsáveis, interativos e profissionais inovadores. A origem da palavra currículo advém do latim *Scurrere*, que significa “correr” e, por isso, “currículo” remete ao sentido de “curso”, o que, etimologicamente, pode ser compreendido como um caminho a ser seguido (Goodson, 1995). Diante disso, pode-se entendê-lo como um elemento que adquire uma forma e um significado educativo à medida que passa por uma série de processos transformadores incluídos nas atividades práticas onde representa diretamente o objeto.

Tratando-se do itinerário formativo, documento que materializa a ideia do currículo, os componentes devem levar em consideração que se trata de uma práxis, antes de ser um objeto inerte, proveniente de um modelo coerente de pensar a educação ou aprendizados necessários às crianças e aos jovens e sequer se dissipa na parte explícita do projeto de socialização cultural nas escolas. Isto é, o currículo é a concretização das atribuições da própria escola e sua forma particular de evidenciá-las num determinado nível ou modalidade educacional (Sacristán, 2017). Isso mostra a importância de se buscar novas resoluções e direcionamentos acerca dos currículos e programas das escolas, no sentido de estimular o desenvolvimento de novas habilidades cognitivas, sociais e profissionais (Gatti, 2000).

Neste âmbito dos componentes curriculares chama-se à atenção sobre o Estágio supervisionado, uma etapa de aprendizado que pode ser realizada por alunos de todas as graduações, em alguns casos, de forma obrigatória, quando exigido na **matriz curricular do curso**. É uma atividade que deve ser efetivada em um ambiente de trabalho e requer uma conexão cuidadosa com o mercado de trabalho. Trata-se de uma **vivência prática de aprendizado**, regulamentada pela Lei nº 11.788 de 2008, que

⁴ Eixos: Ambiente e Saúde; Controle e Processos Industriais; Gestão e Negócios; Informação e Comunicação; Infraestrutura; Militar; Produção Alimentícia; Produção Cultural e Design; Produção Industrial; Recursos Naturais; Segurança; Turismo, Hospitalidade e Lazer (Brasil, 2016).

também busca garantir que a modalidade de contratação atenda aos princípios e requisitos da preparação de estudantes para o mercado antes de completarem a formação (Brasil, 2008). A legislação define que essa atividade **não é considerada um trabalho**, o que quer dizer que não há vínculo empregatício entre a empresa e o estagiário.

Nos Cursos Superiores de Tecnologia, é um componente facultativo. No entanto, cabe reconhecer a sua importância na formação do tecnólogo, posto que, a prática do estágio supervisionado permite ao estagiário conhecer, analisar e refletir sobre o ambiente de trabalho. Para isso, o aluno de estágio precisa enfrentar a realidade munido das teorias que aprende ao longo do curso, do pensamento crítico, de experiências vividas enquanto aluno, das concepções que carrega sobre sua formação, além das habilidades desenvolvidas ao longo do percurso acadêmico. Assim, “considerar o estágio como campo de conhecimento significa atribuir-lhe um estatuto epistemológico que supere sua tradicional redução à atividade prática instrumental” (Pimenta; Lima, 2012).

O ESTÁGIO SUPERVISIONADO NO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GESTÃO DE TURISMO DO IFS

O estágio supervisionado se constitui em um exercício pré-profissional em que o aluno permanece em contato direto com o ambiente de trabalho, desenvolvendo atitudes fundamentais para o exercício da profissão. Sobre esse tema, as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a organização e o funcionamento dos cursos superiores de tecnologia, dizem que: “A carga horária mínima dos cursos superiores de tecnologia será acrescida do tempo destinado a estágio profissional supervisionado, quando requerido pela natureza da atividade profissional [...]” (Brasil, 2002b). E, no Projeto Pedagógico de Curso (PPC) deve estar especificada a carga horária e os planos de realização de estágio.

Sobre a relevância do estágio, Tardif (2014) argumenta que raramente acontece de a formação teórica não precisar ser complementada com uma formação prática, uma vivência direta com o trabalho, experiência de duração variável na qual o trabalhador se familiariza com seu ambiente e assimila progressivamente os saberes necessários à realização de suas tarefas.

No Curso de Gestão de Turismo do IFS⁵ o estágio supervisionado é obrigatório, conforme descrito em seu PPC. O itinerário formativo do curso compreende 35 disciplinas curriculares, que contabilizam 1.650 horas, além de 130 horas de atividades de estágio obrigatório (IFS, 2018a). De acordo com o seu PPC, o “estágio poderá ser desenvolvido em empresas do segmento turístico, ou não, desde que o aluno tenha a oportunidade de vivenciar, no local do estágio, as práticas dos segmentos operacionais do turismo” (IFS, 2018a). As práticas citadas devem estar relacionadas aos conteúdos das disciplinas que discutem as operações turísticas.

⁵ O Curso de “Gestão de Turismo” sucedeu ao curso “Tecnólogo em Ecoturismo”, iniciado em 2004, pelo então Centro Federal de Educação Tecnológica de Sergipe–CEFET-SE, precursor do IFS (Picanço, 2011).

Também no PPC, há a recomendação do exercício do estágio a partir do terceiro período do curso e a orientação de que “as atividades de estágio não obrigatório, desenvolvidas antes desse período, serão aproveitadas para efeito de estágio obrigatório, desde que tenham atingido a carga horária exigida e estejam vinculadas com o turismo” (IFS, 2018a). O documento relaciona ainda três possibilidades de equiparação ao estágio obrigatório em 100%: de atividades de extensão, de monitoria, e de iniciação científica. Para isso, o PPC (IFS, 2018a), condiciona que essas atividades “tenham sido vinculadas ao Curso de Gestão de Turismo, realizadas por intermédio do IFS e perfaçam no mínimo 130 horas” (IFS, 2018a).

Além do PPC, o estágio no curso de Gestão de Turismo segue a Resolução nº 46 do Conselho Superior (IFS, 2018b), que institui normas e procedimentos para a operacionalização do estágio obrigatório e não obrigatório de estudantes do IFS.

Mediante os documentos descritos, observa-se que há uma organização e direcionamento do estágio no curso de Gestão de Turismo, o que leva a crer da sua importância para o corpo docentes e estudantes. E nessa direção, Tardif (2014) acrescenta que o saber profissional se nutre a partir da associação de suas fontes e lugares de aquisição com os seus momentos e fases de construção, dando início ao que se denomina de trajetória profissional. Em síntese, os saberes que são assimilados no percurso pré-profissional têm um peso importante na compreensão da natureza dos saberes, do saber-fazer e do saber-ser.

MATERIAL E MÉTODOS

Esta pesquisa se classifica como exploratória, que na concepção de Rauen (2015) “apresenta os aspectos ricos e imprevistos que envolvem uma determinada situação, ou seja, é essencial para uma definição mais precisa de um objeto de estudo”. Paralelamente, é descritiva, pois se alinha ao entendimento que a natureza mutante justifica o uso das descrições, a fim de monitorar padrões, e com isso, gerar possíveis explicações (Veal, 2011).

Seu delineamento é de uma pesquisa bibliográfica, que “utiliza-se de dados ou de categorias teóricas já trabalhadas por outros pesquisadores e devidamente registrados. Os textos tornam-se fontes dos temas a serem pesquisados” (Severino, 2007). E, ainda, pesquisa documental, em que “a fonte de coleta de dados está restrita a documentos, escritos ou não, constituindo o que se denomina de fontes primárias. Estas podem ser feitas no momento em que o fato ou fenômeno ocorre, ou depois” (Lakatos; Marconi, 2003).

Configura-se como um estudo de caso, descritivo e analítico, que se distingue por compreender como se processa um evento contemporâneo dentro de um contexto, em que, os pesquisadores “não detêm domínio sobre a orientação de seus sujeitos respondentes e elementos de pesquisa” (Tormes et al., 2018).

A sua abordagem é de natureza qualitativa e quantitativa. O aspecto qualitativo se define pelo levantamento de dados sobre o objeto ao qual se pesquisa, a fim de entender as motivações dos indivíduos para utilizá-lo. Segundo Dencker (1998), “nos projetos de pesquisa qualitativa deverão constar todas as informações que puderem ser antecipadas”. Dessa forma, permite-se aprofundar todo o conhecimento sobre o objeto a ser pesquisado no intuito de um melhor aproveitamento do mesmo. Já a abordagem quantitativa, conforme citam Gerhardt e Silveira (2009), que tem suas raízes no pensamento positivista lógico, tende a enfatizar o raciocínio dedutivo, as regras da lógica e os atributos mensuráveis da experiência humana.

A obtenção dos dados se deu através da consulta do documento “Ficha de Avaliação Geral do Estagiário na Empresa”, fornecido pelo setor do IFS, Núcleo de Apoio ao Estágio (NAE). Foram avaliadas 22 dessas “Fichas”, que correspondem a estágios com carga horária de 130 h, conforme a determinação do PPC, realizados por alunos do Curso de Gestão de Turismo, no período entre julho de 2018 e dezembro de 2019. Foram excluídas para análise, as “Fichas” que identificaram a equiparação de outras atividades (monitoria, pesquisa e extensão) ao estágio, um total de 3.

Na “Ficha” foi possível identificar as empresas do setor de turismo onde os alunos fizeram o estágio, bem como a pontuação que obtiveram no seu desempenho durante o período de desenvolvimento das atividades, conforme os quesitos do documento. Esta “Ficha” é preenchida pelo supervisor da instituição concedente e a sua composição é de 12 questões semiestruturadas⁶, que versam sobre vários aspectos. Dentre estas questões, optou-se pela análise de 4 delas (Quadro 1).

Quadro 1: Relação das Questões analisadas na Pesquisa. Fonte: os autores.

Descrição das questões
Questão 01 - Facilidade de compreensão (rapidez e facilidade em entender, interpretar e pôr em prática instruções e informações verbais ou escritas).
Questão 02 - Conhecimento técnico/teórico (conhecimento demonstrado no cumprimento de suas tarefas, tendo em vista sua formação).
Questão 03 - Iniciativa (capacidade de procurar novas soluções sem prévia orientação, dentro de padrões adequados).
Questão 04 - Integração social com a chefia, no cumprimento do trabalho.

⁶ 1. Conhecimento técnico (produtividade); 2. Facilidade de compreensão (rapidez e facilidade em entender, interpretar e pôr em prática instruções e informações verbais ou escritas); 3. Conhecimento técnico/ teórico (conhecimento demonstrado no cumprimento de suas tarefas, tendo em vista sua formação); 4. Conhecimento técnico/prático (conhecimento técnico demonstrado em oficinas, laboratórios, etc. no cumprimento de suas tarefas); 5. Organização de método no trabalho (uso de meios racionais visando melhoras e produtividade no trabalho); 6. Iniciativa (capacidade de procurar novas soluções sem prévia orientação, dentro de padrões adequados); 7. Integração social com a chefia, no cumprimento do trabalho; 8. Padrão comportamental do estagiário na sua empresa; 9. Capacidade de relacionar-se efetivamente com a empresa (demonstrada através de atitudes e de participações, da valorização do seu trabalho, do desejo de progredir profissionalmente); 10. Avaliação da preocupação do egresso quanto a: a) normas técnicas e custos; b) controle de qualidade; c) meio ambiente; d) custos; e) segurança; 11. Descrição sucinta das atividades pelo egresso; 12. Espaço reservado para comentários e sugestões da empresa (IFS, 2018).

A partir dessa análise foram elaborados gráficos contendo os resultados estatísticos de cada segmento da cadeia produtiva do turismo onde os estágios obrigatórios foram realizados. Para obtenção das médias de cada segmento foi necessário calcular a Média Ponderada, que, conforme explica Tiboni (2003, p. 106), “[...] é obtida pelo quociente entre a somatória dos produtos de cada variável pelo respectivo peso (frequência) e a somatória dos pesos (somatória das frequências).”

Desse modo, o cálculo da média foi realizado somando as multiplicações da frequência vezes o peso, dividindo pelo número total de alunos que foram avaliados”. (Formula 1).

Fórmula 1: Média Ponderada

$$MP = \frac{(F \times 1) + (R \times 2) + (B \times 3) + (O \times 4)}{NA}$$

Onde: F- Fraco; R - Regular; B - Bom; O - Ótimo; NA - Número de Alunos.

Com relação a Variância, Barbosa (2004, p. 41) salienta que “é uma medida com magnitude distinta dos dados originais” (Fórmula 2).

Fórmula 2: Cálculo da Variância

$$Var = \frac{\sum NT.(x_i - MP)^2}{p-1}$$

Onde: x_i - peso de cada nível; Var – Variância

$\sum NT.(x_i - MP)^2$ – Somatório da multiplicação da frequência de cada nível pelo quadrado da diferença entre o peso de cada nível e a média.

p – Número total de alunos

O Desvio padrão conforme cita Barbosa (2004, p. 41), é “[...] dado pela raiz quadrada positiva da variância”. O cálculo do desvio padrão foi realizado, porque não envolveu todos os alunos dos cursos e sim uma amostra do mesmo. (Fórmula 3).

Fórmula 3: Cálculo do desvio padrão

$$DP = \sqrt{Var}$$

Onde: DP- Desvio padrão.

Tiboni (2003, p.155) explica que “o coeficiente de variação é a relação entre o desvio padrão e a média aritmética, multiplicada por 100”. (Fórmula 4). Ainda de acordo com Tiboni (2003, p. 155) “utilizamos o coeficiente de variação na comparação do grau de concentração em torno da média para séries distintas”.

Fórmula 4: Cálculo do coeficiente de variação

$$CV = \frac{Desvio\ Padrão}{Média\ Aritmética} \times 100$$

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Constatou-se na pesquisa que três empresas do setor de turismo e duas instituições públicas (que foram denominadas na pesquisa de poder público), atenderam aos estagiários do curso de Gestão de Turismo. Os segmentos foram: hospedagem, agenciamento de viagens (agências de viagens e turismo), e restaurante. E os representantes das instituições públicas (poder público), foram: Secretaria Municipal da Indústria, Comércio e Turismo (SEMICT) e Empresa Sergipana de Turismo (EMSETUR).

Com relação a estes últimos, “o poder público”, a oferta de estágio é feita de forma contínua e recebe um número expressivo de estagiários. Porém, essas instituições os alocam em Centros de Atendimento ao Turista (CAT) e em Postos de Informações Turísticas, localizados próximos a atrativos e equipamentos turísticos de Aracaju, onde os serviços prestados resumem-se a prestar informações a turistas e também aos autóctones que adentram a esses espaços, funções que não agregam muitos conhecimentos acerca da gestão do turismo.

Retomando os dados relativos às empresas do setor de turismo, é preciso considerar a sua diversidade na cadeia produtiva do turismo. Logo, os resultados citados anteriormente revelam uma restrição dos estágios do curso no mercado. As razões para isso podem variar e indicar situações comuns, como a escolha do aluno por empresas de segmentos mais visíveis na área, empresas com restrições para atendimento a estagiários, dentre outros. Por outro lado, pode estar havendo uma falta de interlocução do IFS com o mundo do trabalho, ou, até mesmo, a rejeição de algumas empresas ao estagiário do curso de Gestão de Turismo. Essas questões não conseguem ser respondidas com esta pesquisa, mas indicam um caminho importante para investigação do curso, pois se faz necessário oportunizar ao estudante um exercício preparatório da realidade que será por ele vivenciada em decorrência de sua escolha profissional. E, do mesmo modo, a quantidade e variedade de empresas que estabelecem convênio de estágio com o IFS, representa uma gama de possibilidades de emprego e inserção dos alunos no mercado turístico, inclusive através da alteração do vínculo do aluno com a empresa, ao final da realização da atividade de estágio.

Outro ponto relevante da pesquisa foi a escolha, para análise, de questões específicas da “Ficha de Avaliação Geral do Estagiário na empresa”. O critério foi estabelecido em função da essência de seus temas, que simbolizam tópicos importantes de serem trabalhados para o reconhecimento de um profissional qualificado. Nos Gráficos expostos a seguir são apresentadas essas questões, indicadas como “categorias”, e a análise dos mesmos. As notas atribuídas aos estagiários seguiram os critérios indicados na Ficha de Avaliação supracitada, em que: “1” é o equivalente a fraco, “2” a regular, “3” a bom, e “4”, a ótimo, a maior nota.

O Gráfico 1 apresenta os estágios desenvolvidos em empresas do setor de hospedagem, com um total de 5 alunos. A média mais alta deste Gráfico (3,80) foi pontuada no indicador “facilidade de compreensão”, o que, principalmente no setor de hotelaria, reflete diretamente no esforço para entender as necessidades dos clientes, ao que salienta Spinillo (2013), quando cita que a compreensão deriva da

interação entre o interlocutor e o ouvinte e envolve três dimensões: social, linguística e cognitiva. Esse aspecto é levado em consideração no momento em que o cliente faz a avaliação dos serviços prestados, o que significa um fator primordial para as boas perspectivas organizacionais.

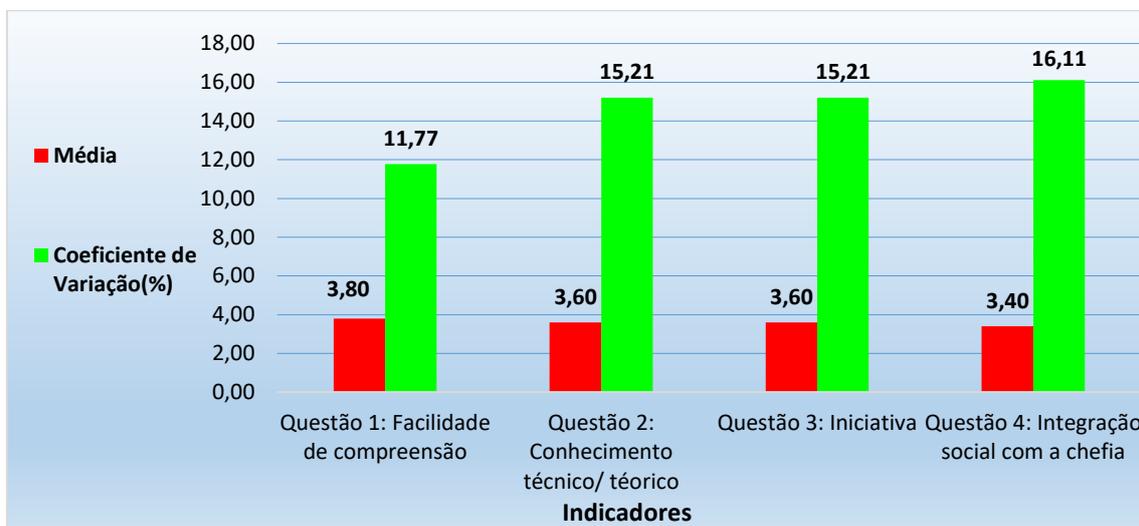


Gráfico 1. Empresas do setor de Hospedagem p=5 Aracaju, Sergipe, nov. 2020. Fonte: os autores (2020).

O elemento humano é o agente mais importante no processo de acolhimento. Segundo Castelli (2016) é “da qualidade das interfaces dos colaboradores com os hóspedes que depende, em grande parte, a formação de uma imagem positiva ou negativa do estabelecimento hoteleiro”. Neste mesmo viés, Flores (2002) ressalta que “o componente humano é essencial para o sucesso dos empreendimentos turísticos e somente um profissional qualificado poderá oferecer a eficiência esperada”. Isso significa que, tão importante quanto a qualidade de um produto, é ter uma equipe profissional qualificada para elevar o nível de satisfação dos clientes.

No Gráfico 2, onde são demonstrados os resultados das avaliações dos 6 alunos estagiários em agenciamento (nas agências de viagens e turismo), dois indicadores obtiveram a maior média, ambas iguais: “facilidade de compreensão” (3,66) e “conhecimento técnico/teórico” (3,66).

Destaca-se nesta análise o indicador “conhecimento técnico/teórico”, expressando que os estagiários possuem aptidão de conversão e aplicação do conhecimento teórico em ações, fator significativo ao desenvolvimento das competências requeridas para obter êxito na vida produtiva. O ambiente organizacional influencia nesse conjunto de saberes, uma vez que o conhecimento se inicia com a socialização, e seu domínio se articula ao desenvolvimento das competências relacionadas ao conhecimento teórico. Como afirmam Nonaka e Takeuchi (2008), “o conhecimento é criado e expandido por meio da interação social”. Nesse viés, acrescenta-se a importância da atualização dos profissionais no que diz respeito à sua capacitação, frente a um mundo do trabalho constantemente em transformação.

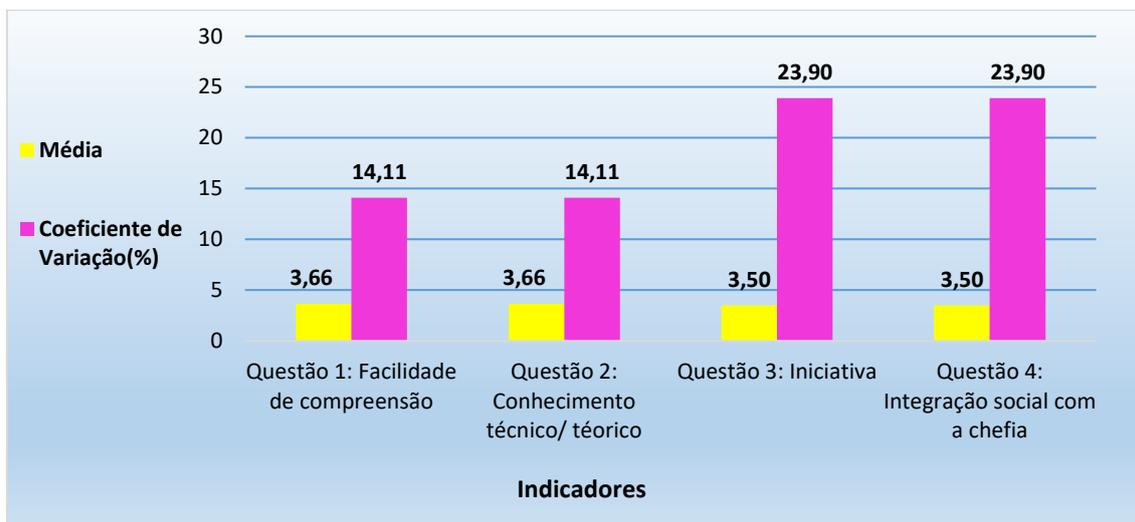


Gráfico 2. Empresas do setor de Agenciamento p= 6, Aracaju, Sergipe, nov. 2020. Fonte: os autores (2020).

O Gráfico 3 expressa a avaliação de 7 estagiários na esfera do poder público, em que três indicadores tiveram médias altas iguais (3,57), representando respectivamente “facilidade de compreensão”, “conhecimento técnico/teórico” e “iniciativa”.

Evidencia-se a “iniciativa” como um dado considerável, pois trata-se de uma característica primordial aos que desempenham funções que estabelecem um contato com o público, a exemplo da atividade turística. A iniciativa está diretamente relacionada com a proatividade, que segundo afirmam Kamia e Porto (2011) “esse tipo de comportamento está positivamente relacionado com objetivos motivacionais que envolvem excitação, ousadia e desafio na vida”. Tendo em vista que o profissional do turismo lida com imprevistos e intercorrências advindas do contato com pessoas de diversas culturas, a iniciativa é um tipo de comportamento que certamente o diferencia dos demais.

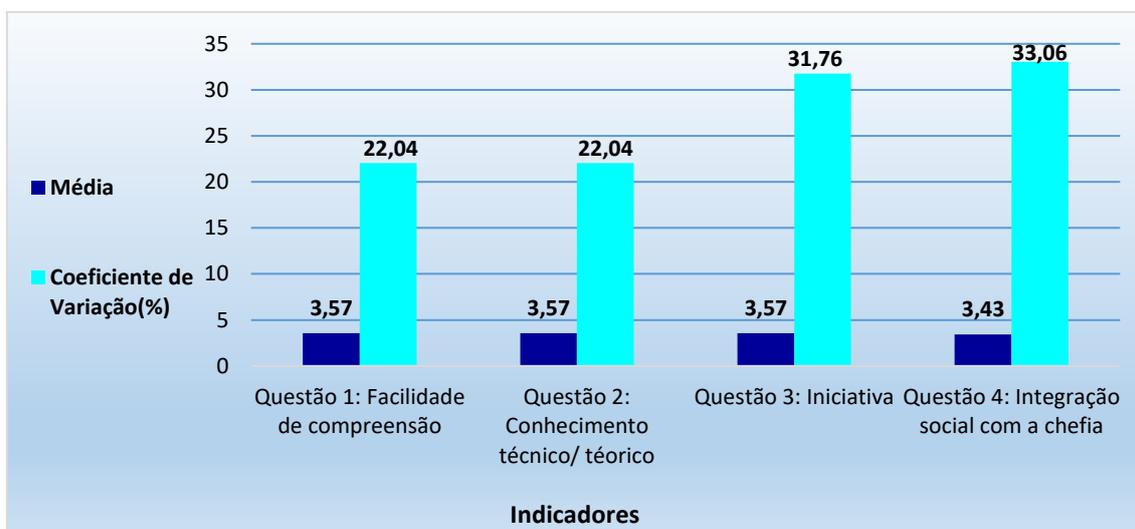


Gráfico 3. Segmento Poder Público p= 7, Aracaju, Sergipe, nov. 2020. Fonte: os autores (2020).

No Gráfico 4, que representa o estágio no setor de alimentos e bebidas (restaurante), onde cita-se a avaliação de apenas 1 estagiário, os indicadores “facilidade de compreensão” e “integração social com a chefia”, obtiveram a maior média (ambas, 3,0).

Isto posto, ressalta-se que a comunicação deve estar sempre presente, principalmente neste segmento, onde a prestação de serviço é feita de forma interligada entre os colaboradores de todos os setores. Para Oliveira e Paula (2010) pessoas que acreditam que a comunicação é um fenômeno espontâneo e natural da sociedade são conhecedoras do assunto, e por isso a dominam. Por sua vez, presente em todos os ramos das relações humanas, o “entendimento é a palavra-chave” (Gevaerd, 2007), mas na relação hierárquica a integração com a chefia é preponderante para que o serviço tenha fluidez.

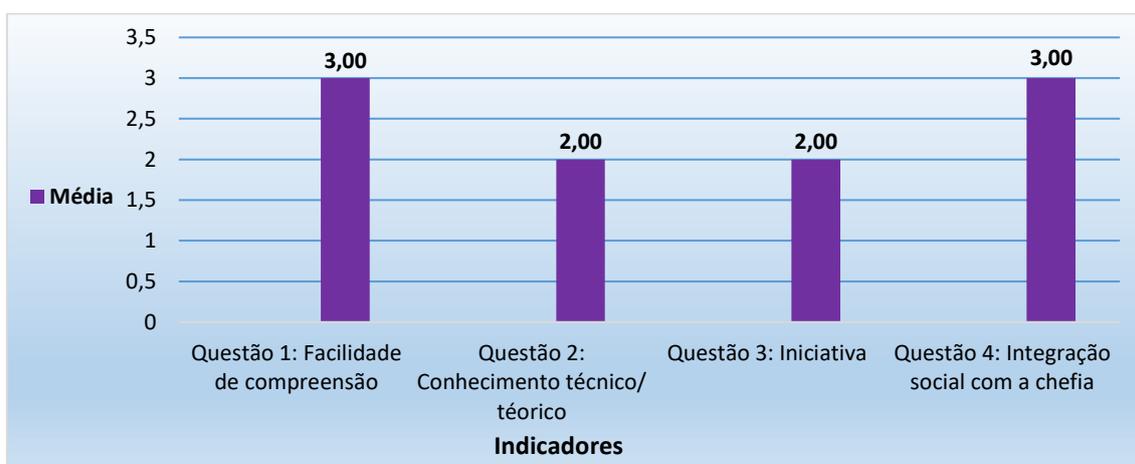


Gráfico 4. Empresas do setor de Alimentos e Bebidas p=1, Aracaju, Sergipe, nov. 2020. Fonte: os autores (2020).

Considerou-se como ponto de partida para as análises dos Gráficos 1, 2, 3 e 4, as médias mais altas em cada indicador, com a representação do melhor desempenho dos estagiários em cada empresa do setor de turismo pesquisada. Do mesmo modo, cada um dos Gráficos exibe o coeficiente de variação, que mostra as discrepâncias dos resultados, pois quanto menor for esse coeficiente, menos próximas estarão as notas entre os entrevistados, ou seja, há mais heterogeneidade no resultado, o que representa que o nível de desempenho entre eles foi menos equitativo. Por esse fundamento, a análise que está por vir, levará em conta os menores coeficientes de variação.

No Gráfico 1, que trata do setor de hospedagem, verifica-se que o menor coeficiente de variação, 11,77%, foi no indicador “facilidade de compreensão”. Embora a média tenha sido alta (3,80), esse dado sinaliza que as notas individuais dos estagiários podem ter sido mais heterogêneas; e isso é algo que não se deseja, pois espera-se que todos os estudantes tenham um aproveitamento equânime.

Com relação ao Gráfico 2, onde analisa-se o setor de agenciamento de viagens, verifica-se que o coeficiente de variação, 14,11%, dos indicadores “facilidade de compreensão” e “conhecimento técnico/teórico”, respectivamente, foi baixo. Assim, mesmo com as médias de 3,66 nos dois indicadores

citados, entende-se que as notas dos estagiários não foram homogêneas, e conseqüentemente o seu desempenho sobre estes indicadores, também não foi.

Já no Gráfico 3, que avalia os estagiários do poder público, constata-se que não houve um coeficiente baixo, sendo o seu menor percentual de 22,04%. Logo, identifica-se que neste segmento, os estagiários tiveram um desempenho mais próximo do mesmo nível.

Por fim, no Gráfico 4, que demonstra a avaliação dos estagiários no setor de alimentos e bebidas (restaurante), vale ressaltar que somente um estudante realizou o estágio neste setor, e, em vista disso, a apresentação deste gráfico foi meramente ilustrativa. Todavia, é importante dizer que o referido estagiário obteve rendimento regular (2,0), nos indicadores “conhecimento técnico/teórico” e “iniciativa”, respectivamente. E por sua vez, média 3,0 nos indicadores “facilidade de compreensão e integração social com a chefia, respectivamente”.

CONSIDERAÇÃO FINAIS

O estágio supervisionado no Curso de Gestão de Turismo proporciona o exercício da profissão e estimula o estudante a resgatar e utilizar os conhecimentos que foram construídos ao longo da sua formação acadêmica. Ao estagiário são apresentados muitos desafios, pois esse estágio, na condição de componente curricular obrigatório, é desenvolvido concomitantemente aos demais do seu curso, o que requer organização do tempo e dedicação. Nas empresas do setor de turismo e instituições públicas, o estagiário recebe um grande número de clientes em busca de informações e serviços adequados às suas expectativas, e se defronta com momentos em que precisa agir e tomar decisões em prol do bom atendimento, sendo um requisito dessa área de trabalho, a sua atuação proativa.

Assim sendo, este estudo trouxe resultados importantes porque evidenciou onde o estágio do curso de Gestão de Turismo acontece e como os estagiários são avaliados. Ficou claro a pequena quantidade de empresas do setor de turismo que receberam os estagiários, a saber: hospedagem, agenciamento de viagens, restaurante e poder público. Um dado que precisa ser revisto pelo corpo docente e gestão do ensino, dada a existência da variedade de setores da cadeia produtiva do turismo.

Sobre o desempenho nas organizações citadas, embora não esteja escrito na Ficha de Avaliação Geral do Estagiário na Empresa, é sabido que nas empresas que atuam com hospedagem, agenciamento de viagens e restaurante, os supervisores de estágio costumam ficar mais próximos dos estagiários, devido a própria dinâmica das suas atividades. Isso provavelmente tenha influenciado nos resultados da pesquisa, pois verificou-se que os estagiários destes segmentos receberam avaliações melhores. Já aqueles que estagiaram no “poder público”, nos CAT e Postos de informações turísticas, receberam notas de desempenho inferiores aos demais. Pressupõe-se que este registro de desempenho inferior possa ter ocorrido em função desses estagiários não terem tido um acompanhamento supervisionado constante, visto que, na maioria das vezes, os alunos desenvolvem suas atividades sozinhos. Nesse sentido, pelo

estágio supervisionado se tratar de uma prévia do que será realizado de fato no mercado de trabalho, é de fundamental importância que o estagiário seja acompanhado por um supervisor que desempenhe o papel de um orientador, contribuindo com informações acerca do processo laboral, corrigindo possíveis falhas, mostrando na prática o dia a dia da profissão.

Destarte, exceto no setor de alimentos e bebidas (restaurante), que recebeu somente um estagiário e sua média mínima foi 2, todos os outros Gráficos mostraram que, de maneira geral, as médias foram boas em todos os indicadores avaliados. Mínima de 3,40 e máxima de 3,80, considerando-se que a média máxima é 4.

Por se tratar de um estudo exploratório, entende-se que novos dados precisam ser acrescentados à pesquisa para um delineamento do cenário do estágio supervisionado no Curso de Gestão de Turismo. Mas, por ora, esta pesquisa forneceu elementos que podem colaborar para decisões acerca do estágio do curso, sempre em vista de uma aprendizagem mais consistente e uma experiência enriquecedora para o aluno.

REFERÊNCIAS

- Barbosa, D. R. R. (2004). Estatística aplicada ao turismo e hotelaria. São Paulo: Pioneira Thomson Learning.
- Brandão, M. R (2009). O Curso de Engenharia de Operação (anos 1960/1970) e sua relação histórica com a criação dos CEFETs. Revista Brasileira de Educação Profissional e Tecnológica. 2(2), 55-77. Recuperado de https://www2.ifrn.edu.br/ojs/index.php/RBEPT/article/view/2952/pdf_13
- BRASIL (1996). **Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996.** Recuperado de http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/19394.htm.
- BRASIL(2002a). Ministério da Educação. Parecer/CP Nº 29/2002 Trata das Diretrizes Curriculares Nacionais no Nível de Tecnólogo. 2002a. Recuperado de http://portal.mec.gov.br/setec/arquivos/pdf_legislacao/superior/legisla_superior_parecer292002.pdf.
- BRASIL (2002b). Resolução CNE/CP 3- Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a organização e o funcionamento dos cursos superiores de tecnologia. Brasília: MEC. Recuperado de <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/CP032002.pdf>.
- BRASIL (2008). Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008. Dispõe sobre o estágio de estudantes; altera a redação do art. 428 da Consolidação das Leis do Trabalho (CLT). Diário Oficial da União, Brasília, DF. Recuperado de http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/111788.
- BRASIL (2010). Ministério da educação. Um novo modelo em Educação Profissional e Tecnológica. Concepções e Diretrizes. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia. Brasília: junho de

2010. Recuperado de http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=6691-if-concepcaoediretrizes&category_slug=setembro-2010-pdf&Itemid=30192.
- BRASIL (2016). Ministério da Educação. Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia. 3ª Edição. Brasília, 2016. Recuperado de http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=98211-cncst-2016-a&category_slug=outubro-2018-pdf-1&Itemid=30192.
- Castelli, G. (2016). Gestão Hoteleira. 2. ed. São Paulo: Saraiva.
- Ciavatta, M. (2019) Trabalho-educação. Uma unidade epistemológica, histórica e educacional. Trabalho necessário. 17(32). Recuperado de <https://periodicos.uff.br/trabalonecessario/article/view/28306.20>.
- Dencker, A. F. M. (1998) Métodos e Técnicas de Pesquisa em Turismo. São Paulo: Futura.
- Flores, P. S. O (2002). Treinamento em qualidade: fator de sucesso para desenvolvimento de hotelaria e turismo. São Paulo: Roca.
- Frigotto, G., Ciavatta, M. & Ramos, M. (2005). A Política de Educação Profissional no Governo Lula: um percurso histórico convertido. Educação & Sociedade, 26(92), 1087-1113. Recuperado de <http://www.cedes.unicamp.br>.
- Frigotto G., Ciavata, M., & Ramos, M. (2014). A educação de trabalhadores no Brasil contemporâneo: um direito que não se completa. Germinal: Marxismo e Educação em Debate, 6(2) 65-76. Recuperado de <https://portalseer.ufba.br/index.php/revistagerminal/article/view/13088>.
- Gatti, B. A. (2000). Formação de professores e carreira: problemas e movimentos de renovação. 2.ed. Campinas: Autores Associados.
- Gerhardt, T. E; & Silveira, D. T. (2009). Métodos de Pesquisa. Universidade Aberta do Brasil – UAB/UFRGS. Porto Alegre: Editora da UFRGS.
- Gevaerd, E. A. P. (2007). Comunicação. Florianópolis: CETAF-SC.
- Goodson, I. F. (1995). Currículo: teoria e história. Petrópolis: Vozes.
- Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia de Sergipe (2018). Resolução nº 31/2018/CS/IFS. Aprova a reformulação do Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo, ofertado pelo campus Aracaju do IFS. – PPC. IFS, Aracaju, SE: 2018a. Resgatado de http://www.ifs.edu.br/images/arquivos/Proen/PPCs_-_Superiores/Aracaju/CS_31Aprova_a_Reformulao_do_PPC_Tecnologia_em_Gesto_de_Turismo_-_campus_Ar.pdf.
- Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia de Sergipe (2018). Resolução nº 24/2018/CS/IFS. Aprova a reformulação do Regulamento Interno de Estágio dos Estudantes do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Sergipe - IFS. Aracaju, SE: 2018b. Resgatado de

http://www.ifs.edu.br/images/arquivos/Diae/Resolu%C3%A7%C3%A3o_CS_24_Regulamento_Interno_de_Estgio_dos_Estudantes_do_IFS.pdf.

- Kamia, M. & Porto, J. B. (2011). Comportamento proativo nas organizações: o efeito dos valores pessoais. *Psicologia. Ciência. Profissão*, 31(3). Recuperado de: https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1414-98932011000300003.
- Kuenzer, A. Z. (2017). Trabalho e escola: a flexibilização do ensino médio no contexto do regime de acumulação flexível. *Educ. Soc., Campinas*, 38 (139), 331-354. Recuperado de https://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0101-73302017000200331&script=sci_abstract&tlng.
- Libâneo, J. C. (2006). *Didática*. São Paulo: Editora Cortez.
- Machado, L. (2008). O Profissional Tecnólogo e sua Formação. *Estudos do Trabalho*. Ano II(3). Revista da RET Rede de Estudos do Trabalho. Recuperado de <http://www.estudosdotrabalho.org>.
- Marconi, M.A, & Lakatos, E.M. (2003) *Fundamentos de Metodologia Científica*. 5.ed.-São Paulo: Atlas.
- Moura, D. H. (2008). A formação de docentes para a educação profissional e tecnológica. *Revista Brasileira da Educação Profissional e Tecnológica*. 1(1), 23 - 38.
- Nonaka, I., & Takeuchi, H. (2008). *Gestão do Conhecimento*. São Paulo: Bookman.
- Oliveira, I. de L., & Paula, M. A. de (2010). Interações no ambiente interno das organizações: implicações da complexidade. In: Marchiori, Marlene (Org.) *Comunicação e organização: reflexões, processos e práticas*. São Caetano do Sul: Difusão.
- Picanço, C. S (2011). *Desafios da educação profissional e tecnológica: a experiência do curso Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo do IFS*. (Dissertação de Mestrado). Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão, SE, Brasil.
- Pimenta, S. G., & Lima, M. S. L. (2012) *Estágio e docência*. São Paulo: Cortez.
- Ramos, M. (2017). Ensino médio integrado: lutas históricas e resistências em tempos de regressão. P. 20-43 In: *Ensino médio integrado no Brasil: fundamentos, práticas e desafios*. Araújo, Adilson Cesar; SILVA, Cláudio Nei Nascimento da (orgs). Brasília: Ed. IFB.
- Ramos, M., Nogueira, R., & Frigoto, G. (2017). Resistir é preciso, fazer não é preciso: as contrarreformas do ensino médio no Brasil. In: *Cadernos de Pesquisa em Educação - PPGE/UFES*.14(19), 26-47. Recuperado de http://file:///C:/Users/lucag/Downloads/RESISTIR_E_PRECISO_FAZER_NAO_E_PRECISO_ASCONTRARR.pdf.
- Rauen, F. J. (2015). *Roteiros de iniciação científica: os primeiros passos da pesquisa científica desde a concepção até a produção e a apresentação*. Palhoça: Ed. Unisul.
- Sacristán, J. G. (2017). *O currículo: uma reflexão sobre a prática*. 3. ed. Porto Alegre: Penso.
- Severino, A. J. (2007). *Metodologia do Trabalho Científico*. 23. ed. rev. e atual. São Paulo: Cortez.

- Spinillo, A. G. (2013). A dimensão social, linguística e cognitiva da compreensão de textos: considerações teóricas e aplicadas. In: Mota, M. M. P. & Spinillo, A. G. *Compreensão de textos: processos e modelos*. São Paulo: Casa do Psicólogo.
- Tardif, M. (2014). *Saberes docentes e formação profissional*. 17. ed. Petrópolis, Rio de Janeiro: Vozes.
- Tiboni, C. G. R. (2003). *Estatística básica para o curso de turismo*. 2. ed. São Paulo: Atlas.
- Tormes, J. R.; Monteiro, L., & Moura, L. C. S. G. A. (2018). Estudo de Caso: Uma Metodologia para pesquisas educacionais. *Ensaios Pedagógicos*, 2 (1), 18-25. Recuperado de <https://www.ensaiospedagogicos.ufscar.br/index.php/ENP/article/view/57/100>
- Veal, A. J. (2011). *Metodologia da Pesquisa em Lazer e Turismo*. São Paulo: Aleph.

Consequências da pandemia de COVID-19 no setor de eventos sob uma perspectiva de gênero, raça e classe

Recebido em: 20/06/2022

Aceito em: 23/06/2022

 10.46420/9786581460433cap5

Christila Oliveira Santana Giovana¹ 

Giovanna Oliveira Neres de Albuquerque¹ 

Paula Fernandes Furbino Bretas^{1*} 

Queila Pahim da Silva¹ 

INTRODUÇÃO

A pandemia causada pela Covid-19 trouxe ao Brasil e ao mundo desafios de várias ordens, apresentando impactos econômicos, sociais, culturais, psicológicos no cotidiano de bilhões de pessoas. No Brasil, no início de abril de 2020, 30,2% das empresas no setor de serviços já apontavam para impactos causados pela pandemia (EXAME, 2020). Destaca-se o segmento de eventos nesse setor, pois foi um dos primeiros a ser afetado quando se restringiu aglomerações de pessoas afim de se combater a propagação do vírus.

As aglomerações fazem parte do cerne do conceito de eventos. Zanella (2003) compreende eventos como acontecimento especial na sociedade, que foge à rotina e que resulta da reunião de um grupo de pessoas. Mas esse acontecimento precisa ser planejado, organizado e controlado, ou seja, gerido (Allen et al., 2003). Dessa forma, apesar de os eventos poderem gerar sensações e virar notícia (Melo Neto, 2004), como tem acontecido com a enorme quantidade e variedade de lives, há de se compreender o segmento para entender as consequências dessa pandemia na vida dos trabalhadores e trabalhadoras.

No ano de 2013, o segmento de eventos gerou no Brasil R\$ 209,2 bilhões e foi responsável por gerar mais de 7,5 milhões de empregos diretos, indiretos e terceirizados, segundo dados do II Dimensionamento econômico da indústria de eventos no Brasil (ABEOC; SEBRAE, 2013). Em 2019, foi registrada uma arrecadação de R\$ 305 bilhões de reais, o que equivale a 4,6% da arrecadação do PIB nacional (UBRAFE, 2019). Em 2020, o segmento de eventos necessitou lidar com as primeiras sanções necessárias para conter o avanço da COVID-19 e com isso eventos foram cancelados, impactando a economia do setor (ABEOC; UBRAFE; SEBRAE, 2020).

Em pesquisa mais recente Impactos recentes do coronavírus no segmento de turismo de negócios e eventos (ABEOC; UBRAFE; SEBRAE, 2020), foi possível perceber algumas informações mais

¹ Instituição: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília.

* Autor(a) correspondente: paula.bretas@ifb.edu.br

detalhadas, pois 34,7% se enquadraram como Microempreendedor Individual (com faturamento de até R\$81 mil), 21,5% como Microempresa (com faturamento de até R\$360 mil), 21% como Empresa de Pequeno Porte (com faturamento de R\$360.001 a R\$4,8 milhões), 4,3% como Média Empresa (com faturamento de R\$4,8 milhões a R\$15 milhões), 2,3% como Grande Empresa (com faturamento acima de R\$15 milhões) e 16,3% preferiram não informar (SEBRAE, 2020).

Diante da predominância de MEI's e microempresas (56,2%), sugere-se que há uma precarização da relação de empregos no segmento, uma vez que a maioria desses novos empreendedores não dispõem de capital e apenas fornecem sua força de trabalho na realização dos eventos. Para Diniz et al. (2017), a “pejotização” regularizou trabalhadores informais em MEI's e esses indivíduos estão cada vez mais perdendo direitos trabalhistas, como limitação de jornada de trabalho, períodos de férias e repouso, garantias contra dispensas imotivadas, entre outras.

Essa situação de precarização no segmento, chama-nos atenção ainda mais em tempos de enfrentamento da pandemia causada pela Covid-19, 98% dos respondentes afirmaram que tiveram impacto nos eventos que atuavam. Mais da metade das empresas participantes da pesquisa disseram ter tomado medidas em relação aos funcionários da empresa e funcionários terceirizados; 51,6 % optaram pelo trabalho online para os funcionários da empresa e 43,5 % dispensaram seus funcionários. Em relação aos terceirizados, 35% reduziram as horas trabalhadas e os valores a serem pagos, 62,5% das empresas tinham a perspectiva de diminuição no faturamento de 76% a 100% para o mês de abril de 2020 em comparação a abril de 2019 (ABEOC; UBRAFE; SEBRAE, 2020).

Para Marques et al. (2021), todos estão suscetíveis à infecção pelo SARS-CoV-2, mas as possibilidades de se proteger da exposição ao vírus, bem como das consequências sociais negativas da pandemia, não são igualitárias: são mediadas pelas condições de vida, acesso a bens, serviços e a direitos sociais. Alguns grupos são mais suscetíveis a serem contaminados pela COVID-19, como mulheres, pretas e pobres. As mulheres por terem um papel na

sociedade extremamente marcado por desigualdade de gênero, a elas sempre é atribuído o papel de cuidar da família o que por muitas vezes as colocam em contato direto com pessoas infectadas. Quando falamos de mulheres negras, esse fator se agrava mais pois habitualmente elas ocupam cargos de menor prestígio e menores salários, trabalhos precarizados ou informais. Dentre esses cargos que elas ocupam o de cuidados com o outro, como domésticas, cuidadoras de idosos, deficientes e crianças as deixam mais expostas ainda ao vírus (Silveira; Medaglia, 2020). Diante do exposto, o objetivo geral nesta pesquisa foi compreender as consequências da pandemia da COVID-19 na vida de mulheres trabalhadores em eventos, considerando a relação entre gênero, raça e classe.

Gênero e divisão sexual do trabalho

As atividades do setor turístico são marcadas por estereótipos de gênero, fator que permeia as relações de trabalho (Baum, 2013 *apud* Silveira; Medaglia, 2020). Maria Amélia de Almeida Teles, uma das

feministas mais conhecidas da América Latina, afirmava que falar da condição feminina “é assumir a postura incômoda de se indignar com o fenômeno histórico em que metade da humanidade se viu milenarmente excluída nas diferentes sociedades no decorrer dos tempos” (Teles, 1993 *apud* Ribeiro, 2014). Ao se falar em exclusão e opressão sexista, torna-se relevante a compreensão do que é ser “mulher” ou ser “homem”, uma vez que o ser acontece a partir de construções sociais e não determinações biológicas.

Para Joan Scott, “gênero é uma criação inteiramente social de ideias sobre os papéis adequados aos homens e às mulheres” (1995). Dessa forma, em uma sociedade patriarcal, há uma divisão sexual do trabalho em que se liga os homens à autonomia e à individualização (independência), enquanto as mulheres são ligadas ao cuidado (interdependência) como se fosse um processo natural, mas na verdade são apenas expectativas sociais sobre a forma que tais gêneros devem se comportar (Zanello, 2018). Apesar de todos avanços nessa pauta, o acesso a cargos e espaços ainda são marcados por gênero. Mulheres possuem mais tempo de educação formal e são maioria no ensino superior, entretanto ainda não é possível superar a desigualdade de gênero, pois mulheres ainda possuem rendimentos médios inferiores aos dos homens, visto que elas ainda dedicam mais tempo às tarefas domésticas (Biroli, 2016).

Interseccionalidade

Segundo Crenshaw (2002), a interseccionalidade é uma conceituação do problema que busca capturar as consequências estruturais e dinâmicas da interação entre dois ou mais eixos da subordinação. Ela trata especificamente da forma pela qual o racismo, o patriarcalismo, a opressão de classe e outros sistemas discriminatórios criam desigualdades básicas que estruturam as posições relativas de mulheres, raças, etnias, classes e outras.

A interseccionalidade não se restringe a múltiplas identidades, primordialmente é definida como “uma lente analítica sobre a interação estrutural e seus efeitos políticos legais” (Akotirene, 2019). Mulheres negras enfrentam barreiras sexistas e raciais sobrepostas. Por isso, é necessário rever e questionar quem são os sujeitos que o feminismo realmente representa, combatendo a universalização de uma única categoria de mulheres, para não deixar de fora dos debates outras categorias que também devem se sentir representadas (Ribeiro, 2014).

À vista de um resgate histórico, percebe-se que o Brasil sofre constantes remodelagens nas suas relações de trabalho, ainda baseadas nas dinâmicas do colonialismo (Barbosa, 2016), uma fonte meritocrática e por si só racista, devido aos resquícios dos vínculos escravocratas. Logo, para entender como as mulheres conseguiram conquistar o seu espaço no mercado de trabalho, emerge a primordialidade de se estudar a respeito das reformas trabalhistas e da importância da desconstrução do eurocentrismo para assimilarmos o desenvolvimento do mercado formal e informal e as características do setor de serviços ao longo da história do país.

Ao pensarmos em uma pesquisa ou análises que se direcione a esse grupo, se faz necessário pensar em marcadores de gênero e raça, pois ao invisibilizar algum desses marcadores, a pesquisa ou análise estará agindo como coparticipante da discriminação e reforçando a opressão que o feminismo combate ou a que o antirracismo combate (Akotirene, 2019).

O objetivo geral da pesquisa foi compreender as consequências da pandemia da Covid-19 na vida de mulheres trabalhadoras em eventos, considerando a relação entre gênero, raça e classe. Já os objetivos específicos consistiram em: mapear o perfil social, econômico, remuneratório e de ocupação dessas mulheres; identificar as condições de trabalho no contexto antes e durante a pandemia; identificar os desafios e suas formas de enfrentamento por essas mulheres diante da pandemia e sua atuação profissional; analisar a relação entre gênero, raça e classe que perpassa a vida dessas mulheres no contexto laboral.

METODOLOGIA

Enquanto metodologia, esta pesquisa se classifica como exploratória por buscar dados de uma área pouco consolidada de forma independente. O Turismo possui como suas atividades características sete ACT's, sendo elas: alojamento, agência de viagem, transportes, aluguel de transportes, auxiliar de transportes, alimentação, e cultura e lazer. Eventos é considerada uma atividade dentro da ACT cultura e lazer do Turismo. Portanto, ainda inexistem metodologias próprias da área de Eventos. Para viabilizar essa pesquisa utilizando dados secundários disponibilizados em base de dados oficiais e gratuitas, inicialmente buscamos categorizar quais seriam os códigos de Classificação Nacional de Atividades Econômicas - CNAE do IBGE que representam as empresas da área de Eventos.

Neste momento inicial, utilizamos como referência para a classificação a pesquisa divulgada na AGÊNCIA SEBRAE DE NOTÍCIAS (2020) focada em empresas de eventos usando os seguintes CNAE's conforme exemplificado no Quadro 1.

Quadro 1. Análise por CNAE's que representam empresas da área de eventos referência AGÊNCIA SEBRAE DE NOTÍCIA.

Nº CNAE	Nome CNAE
55.1	Hospedagem/Hotéis/Pousada
8230002	Casas de festas e eventos
7739003	Aluguel de palcos coberturas e outras estruturas de uso temporário exceto andaimes
7420004	Filmagem de festas e eventos; Atividades de produção fotográfica, exceto aérea e submarina;

8230001	Serviços de organização de feiras, congressos, exposições e festas
5620102	Serviços de alimentação para eventos e recepções – bufê
9319101	Produção e promoção de eventos esportivos
731 9-0/01	Criação de estandes para feiras e exposições
79.1	Agências de viagens e operadores turísticos
9001-9/06	Atividades de sonorização e de iluminação
4789-0/99	Artigos para decoração de festas; comércio varejista

Fonte: Elaborado pelas autoras a partir dos dados do IBGE (2020).

Apesar desses CNAE's terem sido levantados a priori, muitos respondentes não identificaram suas empresas com os CNAE's disponibilizados e marcaram a opção “Outros” na referida pesquisa.

Ao juntar os CNAE's prévios e aqueles compatíveis com o que foi apontado em Outros pelos respondentes da pesquisa divulgada na AGÊNCIA SEBRAE DE NOTÍCIAS (2020), chegamos a 111 CNAE's que foram classificados como primários (necessariamente tem relação direta com eventos) e secundários (pode ou não ter relação direta com eventos). Como exemplo, podemos citar “Casas de festas e eventos” classificado como primário e “Marketing direto” como secundário. O primeiro tem relação direta com eventos, enquanto o segundo não necessariamente, uma vez que existem empresas de marketing direto que não atuam em eventos.

Após esta etapa, consideramos 19 CNAE's como sendo representativos da área de Eventos, sendo eles exemplificados na tabela do Quadro 2 a seguir:

Quadro 2. Análise por CNAE's representativo da área de eventos.

Nº CNAE	Nome CNAE
9609202	Agências matrimoniais
7990-2/00	Agência de venda de ingressos para teatros, cinemas e outras atividades artísticas
7739003	Aluguel de palcos coberturas e outras estruturas de uso temporário exceto andaimes
9329-8/99	Animação e recreação em festas e eventos.

9001-9/99 Artes cênicas, espetáculos e atividades complementares não especificadas anteriormente
7420001 Atividades de produção de fotografias exceto aérea e submarina
9001906 Atividades de sonorização e de iluminação
8230002 Casas de festas e eventos
7319-0/01 Criação de estandes para feiras e exposições
9329-8/01 Discotecas, danceterias, salões de dança e similares
9003-5/00 Gestão de espaços para artes cênicas, espetáculos e outras atividades artísticas
9001-9/04 Produção de espetáculos circenses, de marionetes e similares
9001-9/03 Produção de espetáculos de dança
9001-9/05 Produção de espetáculos de rodeios, vaquejadas e similares
9319101 Produção e promoção de eventos esportivos
9001-9/02 Produção musical
9001-9/01 Produção teatral 5620102 Serviços de alimentação para eventos e recepções – bufê 8230001 Serviços de organização de feiras, congressos, exposições e festas

Fonte: Elaborado pelas autoras a partir dos dados do IBGE (2020).

Depois, partiu-se para uma coleta dos dados secundários. Utilizando esses CNAE's na plataforma do Data Sebrae¹, levando em consideração o ano de 2018 e o local como Distrito Federal (DF), foram levantados dados na aba “Empregados”. Observamos as categorias de total de empregados por raça, sexo, porte da empresa e sua relação com as massas salariais.

As massas salariais traduzem a soma das médias salariais dos empregados em dezembro do ano em análise que foram informadas na Relação Anual de Informações Sociais (RAIS). Esses mesmos CNAE'S também serviram como referência para buscar dados no CAGED (Cadastro Geral de Empregados e Desempregados), base de registro permanente de admissões e dispensa de empregados sob o regime da Consolidação das Leis do Trabalho (CLT). Ao observar os saldos positivos (quem foi admitido) e negativos (quem foi dispensado) a partir do mês de janeiro/2020 a outubro/2020,

identificamos qual o perfil de empregados foi mais impactado pela pandemia. Além disso, com o auxílio do Código Brasileiro de Ocupações (CBO), tivemos acesso aos dados que mostram quais foram as profissões no setor de eventos que fecharam o período com um saldo mais positivo ou mais negativo.

Para acessar, filtrar e coletar todos esses dados abertos do CAGED tivemos como apoio alguns softwares, como o *RStudio*, *SQLite* e *Power BI*. Os programas nos ajudaram a filtrar e organizar os dados, de maneira que possibilitasse a sua interpretação e leitura, a partir do levantamento de demanda de dados feito pelas pesquisadoras e repassado a profissionais de Big Data. Lembramos que todos esses recursos só foram colocados em prática pois no grupo de estudos voltado para este projeto de pesquisa tínhamos dois pesquisadores colaboradores integrantes que compartilhavam conhecimentos acerca de Big Data e sistemas operacionais de informática.

Na etapa qualitativa, foram realizadas 8 entrevistas semiestruturadas com mulheres que trabalharam ou estavam trabalhando na área de eventos no DF. Elas foram realizadas por meio da plataforma Google Meet no período de abril a junho de 2021 e tiveram duração entre 30 minutos e 1h30 minutos. Para garantir os preceitos éticos da pesquisa, foi encaminhado às participantes o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Para tratamento e análise de dados utilizamos a técnica de análise de conteúdo (Bardin, 2016) com categorização *a posteriori*. Para a transcrição foi utilizado o conversor de áudio em texto Transkriptor, foi

realizada correção para solucionar quaisquer divergências entre áudio e transcrição, para a categorização tivemos como apoio o software MAXQDA 2020.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

Com base nos achados de pesquisa foram criadas as seguintes categorias para a análise de resultados: mapeamento do perfil social, econômico, remuneratório e ocupação das mulheres que trabalham em Eventos; condições de trabalho no contexto da pandemia e enfrentamento de desafios; relações de gênero; gênero e raça; gênero, raça e classe.

Mapeamento do perfil social, econômico e remuneratório das mulheres

Para mapear o perfil social, econômico e remuneratório das mulheres que trabalham em Eventos, utilizamos os dados secundários. Consideramos o total da massa salarial recebida e o total de empregados por sexo, raça e porte nos CNAE's ligados a eventos.

A diferença salarial entre gêneros foi calculada utilizando como base a massa salarial individual masculina. O cálculo realizado para a diferença de massa salarial entre empresas foi baseado na massa salarial de empresas de grande porte.

Por sexo, observa-se que ainda não há equiparação salarial entre os gêneros, pois a massa salarial recebida dos homens é 3,57% maior do que a das mulheres. Além disso, a quantidade de homens empregados também é maior no setor de eventos.

Em termos de raça, percebemos que 40,90% dos empregados são pessoas pardas, 38,28% brancas, 4,11% pretas, 0,52% indígenas, 0,35% amarelas e 14,83% não identificaram a raça. Observamos que há uma questão de colonialismo no setor de serviços, salientada pelo motivo das pessoas brancas não serem a maioria ocupando esses espaços (Barbosa, 2016), pois geralmente são espaços com menor renda. A diferença salarial entre raças foi calculada utilizando como base a massa salarial individual das pessoas brancas. Apesar das pessoas brancas não serem a maioria no setor de eventos, quando ocupam esses espaços, têm uma remuneração aproximadamente 26,12% maior do que a soma das pessoas negras (pretas e pardas), como mostra a figura 6, ao ilustrar a diferença entre as médias salariais recebidas tanto por homens quanto por mulheres ao se considerar a raça:

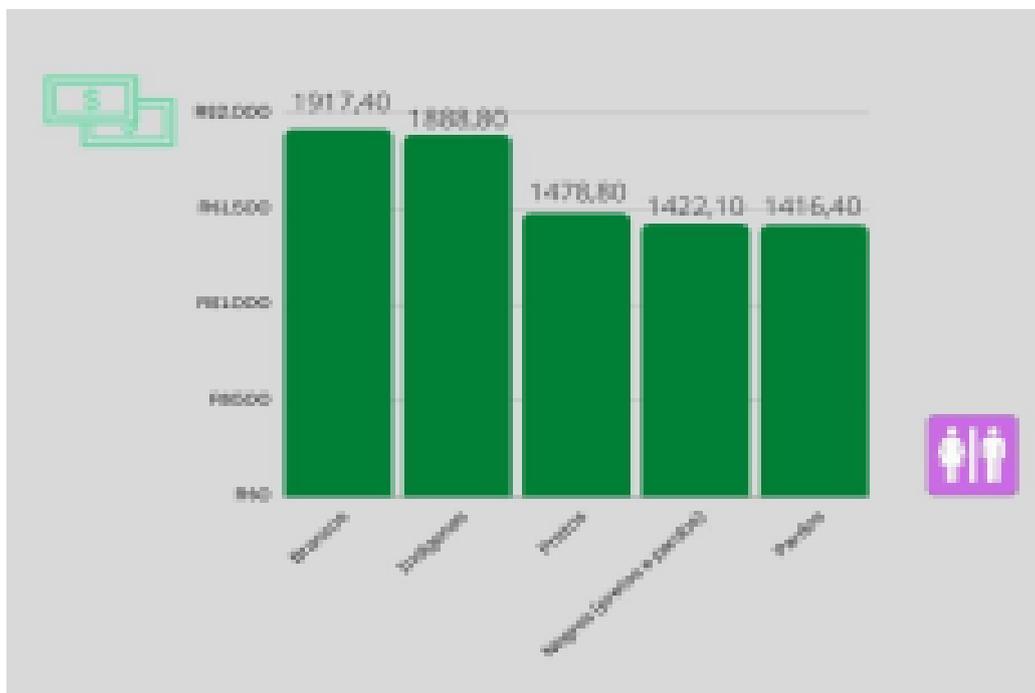


Figura 3. Análise por raça da média salarial dos trabalhadores da área de Eventos. Fonte: Elaborado pelas autoras a partir dos dados do Data Sebrae (2020).

Saldo de Movimentação Negativa- CBO (Classificação Brasileira de Ocupações)		
	Saldo	Ocupações mais atingidas
Mulheres		
Branças	-254	Barman, recreadora, assistente administrativa, gerente comercial e faxineira.
Pardas	-409	Atendente de lanchonete, faxineira, cozinheira geral, recreadora e operadora de caixa.
Pretas	-25	Cozinheira geral, recepcionista, vendedora de comércio, recreadora e auxiliar de escritório.
Negras (pretas e pardas)	-434	Cozinheira geral e recreadora.
Indígenas	-3	Professora de artes, gerente de RH e auxiliar nos serviços de alimentação.
Amarelas	-9	Dançarina, recepcionista, professora de artes, faxineira e auxiliar de escritório.
Não Identificaram	-308	Faxineira, atendente de lanchonete, auxiliar nos serviços de alimentação, operadora de caixa e auxiliar de escritório.
Homens		
Branços	-238	Promotor de vendas, faxineiro, barman, garçom e cozinheiro geral.
Pardos	-526	Garçom, faxineiro, cozinheiro geral, atendente de lanchonete e barman.
Pretos	-51	Garçom, faxineiro, promotor de vendas, montador de móveis e barman.
Negros (pretos e pardos)	-557	Garçom, faxineiro e barman.
Indígenas	-3	Graçom, barman e ajudante de motorista
Amarelos	-11	Graçom, operador de caixa, motorista, faxineiro e cozinheiro geral.
Não Identificaram	-326	Faxineiro, atendente de lanchonete, montador de andaimes, sushiman e garçom.

Figura 4. Análise por CBO, sexo e raça dos trabalhadores da área de Eventos. Fonte: Elaborado pelas autoras a partir dos dados do CAGED (2020).

Para analisar as consequências da pandemia nas ocupações relacionadas a eventos, utilizou-se os saldos de demissões e contratações do CAGED, considerando a Classificação Brasileira de Ocupações (CBO) por raça e por sexo. Os principais resultados encontrados mostram que no total houve 2.163 pessoas demitidas na área. Porém, as pessoas pardas foram as que tiveram o maior impacto de demissões, representando 61,15% de pessoas demitidas

Por fim, ao analisar o sexo feminino em relação à CBO, é percebido que as ocupações mais atingidas envolvem cozinheiras, faxineiras, atendentes de lanchonete, recepcionistas, recreadoras e operadoras de caixa. Já sobre o sexo masculino, vê-se que faxineiros, garçons, cozinheiros, promotores de venda e barmans foram as ocupações mais impactadas. Percebemos assim que, mesmo a área de eventos tendo sido impactada como um todo, as ocupações de nível operacional e menor renda foram as mais atingidas pela pandemia, como ilustrado na Figura 4.

Condições de trabalho no contexto da pandemia e enfrentamento de desafios

Para analisar essa seção, serão utilizados os dados qualitativos. As medidas de segurança tomadas por parte do poder público para conter o avanço da COVID-19, apesar de necessárias, acarretaram em demissões, fechamento de empresas e perda total da renda para os trabalhadores de eventos. Muitas trabalhadoras do segmento tiveram que recorrer aos mais diversos tipos de apoio financeiro para garantir sua subsistência, conforme se observa nas falas das entrevistadas E2, E3, E4, E5, E6 e E7.

Hoje os nossos salários, não são salários anteriores a pandemia que a gente cobraria.

Então assim o valor que eu cobro hoje pra prestar esse serviço para a agência, para atender o Banco do Brasil não é o valor que eu cobraria se não estivesse em pandemia. (E4)

Não, não tenho renda fixa, eu atualmente recebo a bolsa família que é uma grande ajuda gente. Não é muito, é R \$212,00 reais mas ajuda, se a gente for pensar qualquer dinheirinho é bem-vindo. Não tenho passado dificuldade porque meu pai está me ajudando né. (E2)

No momento da pandemia nós literalmente não tínhamos renda né, alguns conseguiram auxílio, outros não. Graças a deus na época eu consegui, ano passado eu consegui o auxílio né, e foi o que manteve água, luz, telefone e internet. (E4)

Porque eu não posso fazer evento[...], porque cê tem imposto atrasado, cê tem contador atrasado, cê tem todas as despesas que você tinha que pagar mensalmente que não estavam sendo pagas, e aí nisso envolve fechar escritório, demitir funcionário, enfim, uma remodelação total para tentar manter a coisa viva, funcionou, ficamos vivos mas o custo desse sobrevivência é sem dúvida na nossa saúde, assim eu não tenho o menor é... o menor pudor de dizer isso. (E6)

Fiz um curso eh pra iniciantes em bartender, e eh bartender mixologia para iniciantes, e eu fiz muito mais como um prazer né? Por prazer por hobby e acabou isso acrescentando na minha vida profissional. Então dentro da pandemia eu fiz muitos serviços de bartender (E3)

Eu vejo que muitos dos meus colegas de profissão e eu, tentamos nos reinventar e procurar estudar e o retornar (E5).

Empresa da qual somos todas participantes, e era a maior fonte de renda assim, então depois com pandemia que caíram bastante os eventos e bastante a entrada de verba também, a gente foi cada uma trabalhando com os seus planos B's assim, a minha mãe foi para cursos de comunicação pessoal, minha irmã foi pra parte de marketing digital que ela já tinha formação também e eu voltei a ser elaboradora de projetos basicamente, que era uma área que eu já tinha parado de fazer e acabei voltando.(E7)

Na totalidade dessas trabalhadoras que tiveram que buscar auxílio financeiro, seja ele por parte do estado ou familiar, são mulheres negras, mães, moradoras da periferia.

Reforçando a ideia de Marques et al. (2021), onde as consequências da pandemia não atingem a todos de forma igualitária, sendo necessário observar o contexto social no qual essa pessoa se encontra inserida.

O segmento de eventos anteriormente à pandemia já seguia com a precarização de seus trabalhadores, com extensivas horas de trabalho, baixos salários, acúmulo de funções e falta de proteção social. A pandemia acelerou a legitimação da precariedade laboral, diminuição de horas trabalhadas e remuneração que, apesar de ser uma das estratégias para as empresas enfrentarem a pandemia, é um dos indicadores de trabalho precarizado, bem como a ausência de proteção aos direitos sociais, inclusive sindicais (Hirata, 2009).

Hoje o meu pensamento não é ganhar o que o meu currículo, e o que eu tenho expertise pra ganhar, mas é ter a minha sobrevivência ali mensal mesmo garantida. Que é uma coisa que eu não tive ano passado. (E4)

A fala de E4 corrobora com as análises de Trindade (2021) sobre a precarização do trabalho:

Nessas condições, os trabalhadores tendem a suprimir sua margem de “escolha” e passam a aceitar, quase indeterminadamente, todos os trabalhos oferecidos por receio de que as ofertas diminuam ou cessem em virtude da recusa, desconstruindo a ideia de uma suposta “liberdade” dos trabalhadores para aceitarem ou não (Trindade, 2021).

A pandemia não resultou no aumento de horas trabalhadas, pois longas jornadas de trabalho de 12 horas ou mais, já era uma característica inerente ao segmento, permanecendo assim da mesma forma.

Então, lógico, tem dia que a gente trabalha 12,14,16 horas. Tem dia que a gente consegue trabalhar 4,5 horas, mas assim hoje na pandemia por eu ter voltado da agência eu consigo não trabalhar no final de semana em alguns casos. Mas eu praticamente trabalho das 8 da manhã até o horário que for preciso. Por exemplo, ontem eu iniciei a minha jornada cinco da manhã porque eu tinha evento no Rio em Brasília, iniciei minha jornada de trabalho às cinco da manhã e terminei uma e meia da madrugada, então depende mesmo da demanda. (E4) O impacto da falta de eventos, do fechamento, do lockdown, pra mim mim foi muito grande porque eu trabalhava com muita coisa entendeu, na sexta-feira eu fazia roadie, sábado hora do almoço eu estava tocando em uma feijoada, eu saía de lá e fazia bartender em uma balada, domingo à tarde tinha um sunset onde eu fazia roadie de novo, aí tirava folga só na segunda-feira, na terça-feira trabalhava no meu trabalho regular, aí quando dava 5 horas da tarde entregava o trabalho e ia para o estúdio, pra ensaiar ou escrever projeto, ter reunião de projeto, esse tipo de coisa sabe. (E3)

Relações de gênero; gênero e raça; gênero, raça e classe

As relações de gênero também permeiam as relações de trabalho em eventos, ficando clara a divisão sexual de trabalho, que ao homem é reservada a esfera pública, os trabalhos de maior prestígio social e às mulheres é reservado o espaço privado (Hirata; Kergoat, 2007). Trazendo para a realidade de eventos, os trabalhos de menor prestígio são ligados às “atribuições femininas”. E mesmo os trabalhos de maior prestígio precisam ser validados por um homem, conforme relato das entrevistadas:

E aí nós entramos em um embate que é isso, assim ele está num lugar tão confortável que pra ele não fazia diferença sabe. Mas quando eu não colocava o nome dele na ficha técnica ele dava um jeito de

colocar sem passar por mim. Isso eu fiz num teste, eu não fiz sem querer, ou por maldade ou porque não era a minha prática, eu fiz de propósito. Teve um dia que eu estava escrevendo um projeto e eu coloquei só meu nome na ficha técnica, e ele ia revisar esse projeto, aí ele foi e adicionou. (E6)

Mulheres são poucas, pq eles precisam de que de? Homens para carregar os ferros, material. Então eles vêm as mulheres com. Ah tá na parte decorativa, meio que querem limitar esse espaço para a gente dentro da área de eventos. Só que a gente sabe que se precisar levantar um carro nem que junte 2,3 mulheres a gente levanta! Mas ainda assim tem esse preconceito. (E1)

De você ter essa oportunidade as vezes de trabalhar com essas equipes de homens e perceber movimentos misóginos muito claros em relação a opinião, em relação a tempo, em relação a paciência, em relação a sei lá, um olhar diferente que dá pra sentir assim sabe. (E5)

Chega equipamento que não é o que eu pedi, que é essa questão lá da formação técnica. Que...ah não, ela não vai saber o que que é sabe? Manda um pior aí cobra a mesma coisa, isso acabou me fazendo enfim ter um tipo de ação que nem eu gosto e nem concordo muito mas me resguarda que é contratar sempre a mesma empresa enfim criei uma relação de confiança. (E7)

Na área técnica do *backstage*, a masculinização se mostra mais enraizada e mais latente que em outras funções no segmento de eventos, pois se trata na maioria das vezes de trabalhos que requerem força física e habilidades técnicas específicas, atribuições socialmente designadas aos homens. Foi observada uma maior hostilidade por parte dos homens colegas de trabalho, tornando o ambiente nocivo a essas trabalhadoras.

Principalmente na área da graxa, na área do *backstage*, é que como eu expliquei o cenário, o sistema da graxa ele funciona de um jeito diferente, é esse sistema está sendo sustentado e alimentado eternamente por homens extremamente machistas, é broncos, é brutos com a mão suja de graxa, então você imaginar um ambiente confortável para uma mulher nessas condições é impossível. (E3)

Ela [colega de trabalho mais feminina] recebe muito mais ataques em relação a imagem dela ao corpo dela, a presença dela, a postura dela. (E3) É uma coisa assim tipo: - Ah velho porque você está reclamando! Não tenho culpa se ele nasceu com bolas! Como se fosse assim um comentário, bizarro.[...]Mas assim nada que tenha me afetado, muito pelo contrário, afeta pra dar força pra contar isso, passar isso pra frente. (E5)

Não, porque tem muitas... Por ser um trabalho que geralmente você está dentro de uma equipe, muitas equipes tem o caráter muito misógeno, e eu não digo nem machista, nem de machismo que a gente leva numa cantada ou em aproximação, ou na sexualização de alguma coisa. De misoginia mesmo de identificar vários grupos mais antigos, grupos mais masculinizados. (E5)

Acontece quando contrata uma empresa nova de fornecedor de estrutura, né? Palco, som, luz. Então, são técnicos que vêm uma mulher e enfim, com cara de novinha que eu sempre tive, não adianta. Então já cheguei assim tá lá em horário que tinha tá quase rolando passagem de som, tava os sem

montar nada os técnico dormindo no palco assim, aí eu falo alguma coisa chama atenção e saiu e falou assim : - ah a gente achou que ela não ia nem perceber que tava atrasado porque era mulher.(E7)

Considerando o recorte interseccional de gênero e raça (Crenshaw, 2002), as mulheres pretas lidam com a anulação de suas vozes e de suas qualidades, pois há uma incredibilidade de suas habilidades, mesmo com provas que as corroborem. Elas são acometidas por machismo e misoginia e também por racismo. O racismo faz com que as pessoas sintam estranheza ao ver mulheres negras em funções de prestígio e bem remuneradas, pois no imaginário da sociedade estão destinadas às pessoas negras apenas funções sem prestígio social, com baixas remunerações e precariedade (Almeida, 2019).

Então sempre existe essa barreira, não só vinda dos homens mas vinda também das mulheres. Vinda muito, no caso como eu atuo com o governo e atuo com grandes contas, vem de mulheres, mulheres brancas, homens brancos né. Então essa dificuldade ela é real, e ela é real na periferia também isso não muda, isso não muda quando a gente pega um projeto cultural de alguém da periferia ou de outra mulher preta. A gente encontra os mesmos problemas, da não confiança, é da desconfiança, e de achar que aquele currículo não é real, que você não tem aquela competência. (E4)

Sim por ser mulher, e negra, e periférica. Porque por mais que eu passe por esses cargos, é um posicionamento que eu tenho e que eu vou ter até o último dia da minha vida que é deixar claro da onde eu venho, é a responsabilidade que eu tenho com esse meio né. então, a primeira barreira é por ser mulher e negra, começa aí.

Começa aí, porque a gente sempre tem que provar que a gente tem competência para fazer aquilo que nós estamos dizendo que nós fazemos (E4)

Ao analisarmos os resultados sob a perspectiva de gênero, raça e classe, é notória a dificuldade que essas trabalhadoras encontram para desempenhar suas funções, por terem a atribuição social como únicas cuidadoras dos filhos e por pertencerem a uma classe social menos favorecida, e não dispor de amparo social e trabalhista elas se submetem a diversos tipos de situações de precariedade para que possa ser garantido a sua subsistência e de seus filhos. As opressões são sistemáticas, ao mesmo passo que presenciamos mulheres ocupando mais cargos de prestígio social, temos o aumento de mulheres pobres em situação precária como desemprego, flexibilização, feminização da pobreza e acúmulo de funções (Hirata; Kergoat, 2007).

Então, eu já fui trabalhar de ônibus gestante do meu último filho carregando os outros dois. Não deixo de trabalhar, se não tiver com quem deixar tão junto comigo.

Sempre gente, sempre, o pequenininho, o primeiro trabalho dele, ele tinha 3 meses que foi o[...] foram dois dias, foi sábado e domingo e ele estava comigo no camarim, lá junto. (E2)

Porque eu ficava pensando não posso deixar de trabalhar, eu preciso de dinheiro, afinal de contas é final do ano você precisa pelo menos ter uma ceia decente em casa, mas eu fiquei com medo de me arriscar no transporte público por causa dos meus filhos. (E2)

Gente mãe não pode adoecer! Eu como mãe não posso me permitir ficar doente, me permitir sentir qualquer coisa.” (E2)

A precarização que seguia avançando anteriormente a pandemia, agora encontra um cenário favorável à sua legitimação, pois com a escassez de trabalho se submeter a trabalhos extremamente precarizados, por muitas vezes é a única maneira desses trabalhadores garantir sua subsistência.

É notório que o marcador de gênero é algo latente no setor, influenciando os cargos que as trabalhadoras do setor têm acesso e ocupam, o gênero influencia também a renda das trabalhadoras, baixas remunerações e a falta de direitos trabalhistas, influenciam e intensificam a feminização da pobreza. A precarização do trabalho e o desemprego é uma realidade tangível a todos trabalhadores, independente do setor de atuação, qualificação, gênero ou raça. No entanto, pessoas negras são fortemente atingidas pelo avanço desse processo.

o preconceito racial no Brasil acabou definindo “o lugar” do negro no mercado de trabalho, ou seja, o negro passa a ser visto preponderantemente na desocupação, na informalidade e nas ocupações com precárias relações de trabalho (Martins, 2012).

Sob a perspectiva de gênero e raça, mulheres negras são duplamente acometidas por discriminações. Elas são em maior número no desemprego, e em trabalhos precários e com menores remunerações. Mulheres negras possuem maior dificuldade de completar a escolarização, mesmo quando possuem qualificações iguais ou superior aos grupos privilegiados, isso não lhes garante emprego e remunerações semelhantes a esses grupos (França, 2014).

CONCLUSÕES

O objetivo nesta pesquisa foi compreender as consequências da pandemia da covid 19 na vida de mulheres trabalhadoras em eventos, considerando a relação entre gênero, raça e classe. Para tanto, abordou-se as temáticas de perfil social, econômico, remuneratório e ocupação dessas mulheres, identificando as condições de trabalho no contexto da pandemia e enfrentamento de desafios, observando as relações de gênero raça e classe e como elas perpassam a vida dessas mulheres no contexto laboral. A presente pesquisa se caracteriza como exploratória e abordagem quali-quantitativa.

Como principais resultados, observou-se que o ambiente de trabalho do setor ainda é marcado por misoginia e racismo. Os trabalhadores do setor são em maioria pessoas pardas, sendo 40,90% dos empregados no setor em contraposição a 38,28% de pessoas brancas empregadas. Pessoas brancas estão empregadas em menor número no setor quando comparadas a pessoas pardas, contudo a remuneração de pessoas brancas é 26,12% maior que a remuneração de pessoas pardas. Como consequência da pandemia houve 2.163 pessoas demitidas na área, 61,15% dos demitidos eram pessoas pardas, enquanto o total de pessoas brancas demitidas foi de 32,18%, ocupações de nível operacional e de menor renda foram as mais atingidas. Trabalhadoras que possuíam formação superior ou técnica conseguiram retornar ao trabalho em eventos seja de forma direta ou indireta e as funções mais precarizadas são ocupadas

majoritariamente por mulheres, mães e negras. Portanto, essa pesquisa contribuiu com a produção de conhecimento sobre a situação das mulheres no setor de eventos, com recorte da pandemia da covid - 19 e evidenciamento da pauta trazendo o tema à reflexão. Entretanto, algumas limitações foram encontradas, tais como dificuldade de acesso aos dados da Receita Federal por computadores comuns pelo tamanho e formato dos arquivos, que impossibilitou coleta de dados como o mapeamento por ocupação. Inexistência de sindicato, organização ou órgão para obtenção de dados de dimensionamento dos trabalhadores de eventos no Distrito Federal, limitação de mobilidade por conta da COVID-19.

CONTRIBUIÇÕES PARA A ÁREA DO CONHECIMENTO

A partir da análise de resultados desta pesquisa, identificamos que com acesso adequado a dados públicos, seria possível a criação de referências para identificação de empresas de eventos, possibilitando pesquisas futuras com padronização. Os resultados

discutidos possibilitam uma reflexão além da temática técnica do setor de eventos, produzindo discussões sobre os aspectos sociais que permeiam a vida dos trabalhadores de eventos, mostrando a área deve ser pensada a partir dos aspectos sociais, como por exemplo o desenvolvimento de estratégias que visem reduzir a desigualdade social entre os trabalhadores da área. Como sugestões para trabalhos futuros, este relatório serve como diagnóstico sobre o mercado feminino; pode subsidiar informações à comunidade profissional da área para cobrar por construção de políticas públicas, além de ter elucidado alguns dos desafios enfrentados por mulheres no exercício profissional podendo subsidiar aprimoramento do ensino e da extensão nos cursos de eventos; aproximou as instituições de ensino e discentes do mercado de trabalho e, incitou o debate acadêmico sobre o mercado de trabalho feminino no setor de eventos.

REFERÊNCIAS

Akotirene, C. (2019). *Interseccionalidade*. Sueli Carneiro; Pólen.

Almeida, S. (2019). *Racismo estrutural*. Sueli Carneiro; Pólen.

Associação Brasileira de Empresas de Eventos [ABEOC], & Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas [SEBRAE] (2013). *II Dimensionamento econômico da indústria de eventos no Brasil*. <http://www.abeoc.org.br/wp-content/uploads/2014/10/II-dimensionamento-setor-eventos-abeoc-sebrae-171014.pdf>

Associação Brasileira de Empresas de Eventos [ABEOC], & União Brasileira dos produtores de feira [UBRAFE], & Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas [SEBRAE] (2020). *Impactos recentes do coronavírus no segmento de turismo de negócios e* http://eventos.https://abeoc.org.br/wp-content/uploads/2020/05/Pesquisa-impacto-do-coronavirus-ADrus-UGE-e-Competitividade_v28_4f.pdf

Barbosa, A. (2016). *O mercado de trabalho: uma perspectiva de longa duração*. São Paulo: Instituto de Estudos Brasileiros, Universidade de São Paulo

- Bardín, L. (2006). Análise de conteúdo. São Paulo, 70.
- Biroli, F. (2016). Divisão sexual do trabalho e democracia. *Dados – Revista de Ciências Sociais*, Rio de Janeiro, 59(3), 719-681.
- Crenshaw, K. (2002). Documento para o encontro de especialistas em aspectos da discriminação racial relativos ao gênero. *Rev. Estud. Fem.*, Florianópolis, 10(1), 171-188. <https://doi.org/10.1590/S0104-026X2002000100011>
- França, W. L. (2014). Trabalho e exclusão social: Uma análise sobre a precarização do trabalho da mulher negra no mundo do trabalho, Recife, 2551-2565.
- Gil, A. C. (2002). Como elaborar projetos de pesquisa. São Paulo: Atlas, 4.
- Hirata, H. (2009). A Precarização e a Divisão Internacional e Sexual do Trabalho. *Sociologias*, Porto Alegre, 11(21), 24-41.
- Hirata, H., & Kergoat, D. (2007). Novas Configurações Da Divisão Sexual Do Trabalho. *Cadernos de Pesquisa*, 37(132), 595-609.
- Marques, A., Sorentino, I., Rodrigues, J., Machin, R., Oliveira, E. & Couto, M. (2021). O impacto da Covid-19 em grupos marginalizados: contribuições da interseccionalidade como perspectiva teórico-política. *Interface (Botucatu)*, 25(1). <https://doi.org/10.1590/Interface.200712>
- Martins, T. C. S. (2012) O negro no contexto das novas estratégias do capital: desemprego, precarização e informalidade, *erv. Soc. Soc.*, São Paulo, 111, 450-467.
- Ribeiro, D. (2014) As diversas ondas do feminismo acadêmico. Disponível em: <https://www.geledes.org.br/diversas-ondas-feminismo-academico/>. Acesso em 13 de outubro de 2020.
- Scott, J. (1995). Gênero: Uma Categoria Útil de Análise Histórica. *Educação & Realidade*, 15(2), 71-99.
- Silveira, C., & Medaglia, J. (2020). Distância entre cargos e salários de homens e mulheres: influência do gênero no mercado de trabalho do turismo. *Turismo: Estudos & Práticas (UERJ)*, Mossoró/RN, 9(2), 1-14.
- Trindade, H. (2021). A contrarreforma trabalhista e as tendências da precarização do trabalho no Brasil. *Emancipação*, 21, 1-18. <https://doi.org/10.5212/Emancipacao.v.21.2015178.008>
- União Brasileira dos produtores de feira [UBRAFE] (2019). Impacto e resultados dos eventos com foco em geração de negócios no estado de São Paulo. <https://ubrafe.org.br/download/ubrafeimpactoeventosfinal.pdf>
- Zanello, V. (2018). Saúde mental, gênero e dispositivos: cultura e processo de subjetivação. *Appris*.

Índice Remissivo

	E	inhame, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13
eventos, 66, 67, 69, 71		iniciativa, 52
	G	
gênero, 9, 10, 13		
	I	
inglês, 43		
		M
		mulheres, 65, 74, 76
		T
		trabalho, 20, 34, 68

Sobre a organizadora

Queila Pahim da Silva



Professora do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico nas áreas de Turismo, Hospitalidade e Lazer no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília (IFB). Doutora em Educação pela Universidade Católica de Brasília. Mestre em Turismo pela Universidade Federal do Rio Grande do Norte (2012); Especialista em Planejamento e Consultoria Turística pela Faculdade Estácio de Sá RN (2009); Bacharel em Turismo pela Faculdade de Ciências Cultura e Extensão do Rio Grande do Norte (2005) e técnica de Guia de Turismo pelo SENAC RN (2005). Atua nas áreas de formação de professores para a educação bilíngue de Surdos, educação de Surdos e oratória para ouvintes. Participa dos Grupos de Pesquisa: Grupo de Estudos Críticos e Avançados em Linguagens (GECAL) da Universidade de Brasília, Comunidade Escolar: Encontros e Diálogos Educativos da Universidade Católica de Brasília e Ensino de Libras - Língua Brasileira de Sinais do Instituto Federal de Brasília. Faz parte do corpo editorial da Pantanal Editora.



9 786581 460433

Pantanal Editora

Rua Abaete, 83, Sala B, Centro. CEP: 78690-000
Nova Xavantina – Mato Grosso – Brasil
Telefone (66) 99682-4165 (Whatsapp)
<https://www.editorapantanal.com.br>
contato@editorapantanal.com.br

