



**UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA**  
**FACULDADE DE MEDICINA DA BAHIA**  
**PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM**  
**SAÚDE, AMBIENTE E TRABALHO**



# **Significados da higiene por padeiros na cidade do Salvador**

Lindinalva Miranda das Candeias

Dissertação de Mestrado

Salvador Bahia, 2010

# **Livros Grátis**

<http://www.livrosgratis.com.br>

Milhares de livros grátis para download.

Ficha catalográfica.  
Universidade Federal da Bahia - Faculdade de Medicina – Biblioteca

Candeias, Lindinalva Miranda das Candeias

C216 Significados da Higiene por padeiros na  
Cidade do Salvador. / Lindinalva Miranda das Candeias. –  
Salvador, 2010.  
95 f.

Orientador: Profa. Maria do Carmo de Freitas  
Dissertação (Mestre) Universidade Federal da Bahia.

Faculdade de Medicina.  
Curso de Pós-Graduação em Saúde, Ambiente e  
Trabalho

1. Higiene. 2. Padeiros. 3. Medicina Preventiva. 4. Brasil. I. Universidade  
Federal da Bahia II. Título.

CDU: 613(043.3)



**UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA**  
**FACULDADE DE MEDICINA DA BAHIA**  
**PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM**  
**SAÚDE, AMBIENTE E TRABALHO**



## **Significados da higiene por padeiros na cidade do Salvador**

Lindinalva Miranda das Candeias

Professor Orientador: Maria do Carmo Soares de Freitas

Dissertação apresentada ao Colegiado do Curso de Pós-graduação em Saúde, Ambiente e Trabalho da Faculdade de Medicina da Bahia da Universidade Federal da Bahia, como pré-requisito para a aprovação do Curso de Mestrado.

Salvador – Bahia, 2010

Lindinalva Miranda das Candeias

## **Significados da higiene por padeiros na cidade do Salvador**

Dissertação Aprovada como requisito parcial à obtenção do Título de Mestre no Programa de Pós-Graduação em Saúde, Ambiente e Trabalho do Departamento de Medicina Preventiva e Social, Universidade Federal da Bahia, por uma comissão examinadora formada pelos seguintes professores

---

Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Maria do Carmo Soares de Freitas

---

Prof<sup>o</sup> Dr. Ericivaldo Veiga

---

Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Ligia Amparo da Silva Santos

*Não há neste mundo um pedaço de pão que não  
tenha sido amassado também pela religião,  
pela política e pela técnica.*

( H.E. Jacob, *Seis Mil Anos de Pão*)

**Fontes de Financiamento**

1. Projeto CNPq 620183/2006-3
2. Bolsa de Estudo da CAPES

## **Agradecimentos**

Todo meu carinho e admiração aos meus filhos Diego Pablo e Felipe Ramon, grandes incentivadores e cúmplices do meu caminhar acadêmico

A minha Orientadora Maria do Carmo Freitas, pela valorosa ajuda, incentivo e disponibilidade, dedicando seu tempo em me iniciar a compreender e gostar da escrita etnográfica

A presença marcante da minha colega, amiga e “filha” Gizane, grande incentivadora e pronta a servir em todos os momentos

A minha amiga Ivone pela dedicação e providências, sem medir esforços

A amiga Ide pela sua disponibilidade e ajuda em qualquer momento

Aos amigos e colegas que acreditaram na materialização dessa pesquisa

Aos todos os padeiros auxiliares, encarregado, forneiros, gerente, proprietárias e trabalhadores da padaria onde o estudo foi realizado.

## **Resumo**

Este estudo de natureza etnográfica constuiu-se numa tentativa de decifrar os significados sobre a higiene, atribuídos por padeiros em uma padaria no centro da cidade do Salvador. A metodologia de abordagem etnográfica busca a investigação dos significados sobre a higiene na elaboração de pães considerando os valores socioculturais dos atores envolvidos. Conclui-se que os padeiros têm concepções próprias sobre a higiene dos pães e do ambiente, pautadas em crenças contrárias aos entendimentos técnicos científicos, podendo comprometer, a nosso ver, a qualidade sanitária dos produtos, bem como, a saúde da população consumidora.

Palavras - Chave: significados da higiene; higiene; ambiente de padaria.

## **Abstract**

This ethnographic study was built in an attempt to interpret the meanings of hygiene, assigned by bakers in a bakery located in Salvador city center. The methodological approach to ethnographic research seeks to investigate the meanings about hygiene in the preparation of bread by considering the socio-cultural values of the actors involved. It has been concluded that bakers have their own concepts about hygiene of environmental policy, based on beliefs which are contrary to the technical scientific understanding and, in our view, these could endanger the health quality of products, as well as consumers' health.

Key words: meanings of health, hygiene, Bakery environment.

## **Sumário**

<b>Introdução</b>	<b>10</b>
<b>Questões do Estudo</b>	<b>14</b>
<b>Objetivos</b>	<b>14</b>
Geral	
Específicos	
<b>Procedimento Metodológico</b>	<b>14</b>
<b>Capítulo 1. A cidade do Salvador – a história da padaria</b>	<b>18</b>
1.1 Revivendo a geografia da cidade	
1.2 A padaria do Centro	
<b>Capítulo 2. Ambiente, trabalho e higiene na padaria</b>	<b>23</b>
2.1 Laborar na padaria	
2.2 Conceber a higiene	
2.3. Prazer no fazer	
2.4 Suores, corpo e pão.	
<b>Conclusão</b>	<b>42</b>
<b>Referência</b>	<b>44</b>
<b>Anexos</b>	

## Introdução

”As pessoas falam que viram placas com restos de produtos; o padeiro limpando a mão na estopa da bancada. Isso é sujeira? Chamar a gente de “porco” não tem fundamento. [...] Eles (os patrões e os vigilantes sanitários) têm que mudar com o padeiro. Higiene é uma coisa que nunca está boa. É do calibre da padaria ter coisa assim (mostra o lugar), com nuvem de farinha e restos de produtos, mas está na responsabilidade do certo” (padeiro Messias).

O presente estudo trata de compreender, a higiene a partir da acepção dos padeiros, ajudantes, auxiliares e forneiros de uma padaria situada no centro da cidade do Salvador, Bahia.

Inicialmente, abordam-se as primeiras fabricações de pães em Salvador com a chegada do contingente espanhol, por volta de 1919. Eram conhecedores do ramo de panificação, confeitaria e dedicaram-se ao comércio de alimentos, incluindo a elaboração e comercialização de pães. Isto marcou a expansão das padarias na cidade; ainda naquela época, havia hábitos de pouca higiene em ambientes públicos e domésticos, conforme relato de sindicalistas padeiros numa conversa sobre o trabalho em padarias. Em especial, quando se trata do processo de manipulação de massas, observa-se, até hoje, lugares insalubres, e proprietários e trabalhadores que expressam noções inadequadas de higiene do ambiente. Para alguns, a limpeza está na aparência do produto. São as padarias antigas, principalmente, aquelas do centro da cidade, onde as representações dessas tradições da cultura higiênica estão mais visíveis, conforme as observações realizadas na condição de pesquisadora.

Neste estudo entram em cena noções higiênicas no campo da linguagem **êmica** e ética Barthes,(1997). Estes conhecimentos podem revelar diferentes noções de higiene, distintos dos valores sanitários oficiais. Ambos, leigos e técnicos, falam sobre o binômio do fenômeno saudável e insalubre, aseado e imundície, limpo e sujo. E para tanto, privilegiou-se uma abordagem sociológica do cotidiano para a compreensão dos sentidos sobre a higiene do padeiro, no ambiente da manipulação.

Ao procurar estudos desta temática na saúde coletiva em bibliotecas virtuais, no contexto brasileiro, verificou-se a lacuna de estudos como este. Nesse sentido, faz-se um esforço intelectual com a ajuda de autores das ciências sociais, semiologia e antropologia, para analisar significados sobre o ambiente higiênico no mundo do trabalho do padeiro, contribuindo, de algum modo, com a realidade da saúde coletiva na cidade do Salvador.

Como hipótese, entende-se que o sujeito tem suas próprias normas de higiene e saúde, concebendo-as como um sistema que interage, conforme suas necessidades em seu trabalho.

Maquiada por forte densidade política do poder dominante, em nome da saúde pública, a retórica oficial sobre a higiene, frequentemente, se contrapõe aos valores culturais das classes menos favorecidas, logo, menos escolarizadas. A contraposição se dá com o jogo de poder sedimentado no uso dos regimentos, regras, regulamentos e leis. Este assunto remete-nos a exemplos de períodos históricos em que os cuidados com a saúde, com a higiene, eram instrumentos de “regulação social” no exercício do poder sobre moradias, alimentação, vias públicas, pessoas e suas famílias. Oliveira (1990) referencia o panorama desses eventos históricos, facilitando a compreensão da inserção da higiene como um elemento regulador no cenário doméstico, de forma coletiva e individual.

Vale lembrar que as práticas de proteção sanitária nas civilizações antigas, nos livros Sagrados de Moisés (1700 anos a.C.) fazem referência à higiene alimentar (regimes, matanças de animais), sexual (casamento, perversões, anticoncepcionais), social (repouso semanal, policia mortuária, isolamentos) etc. Na Grécia antiga, os cultivavam a robustez e a força de seus filhos praticando-as nos ginásios ao ar livre, e já existia com isso a inspeção sanitária nas ruas, casas, água de abastecimento. Em Roma, voltavam-se a atenção para a água, distribuindo aproximadamente mil litros de água diariamente para cada família exercitando, assim, um controle na engenharia sanitária. Também havia os banhos públicos, fontes, cisternas, termas, irrigação e cloacas, cuidava-se da pavimentação das ruas da altura das casas, do esgoto, da localização dos cemitérios e do matadouro (*Idem*)<sup>1</sup>.

Concebe-se, contudo, que os ritos da higiene estão fundamentados na prática médica. A contribuição de Costa (1983) ajudou a compreender que, nesse universo cultural da saúde, a medicina social, através da política higiênica, impõe à família uma educação física, moral, intelectual e sexual, inspirada nos preceitos sanitários, induzindo os indivíduos a cultivar o gosto pela saúde, exterminando a desordem higiênica dos hábitos coloniais. A pedagogia médica extravasou os limites da saúde individual. E, assim, a higiene, alterou o perfil sanitário da família e modificou sua

---

<sup>1</sup> Cf. Oliveira (1990), com as guerras na Idade Média, houve o abandono de terra e aglomeração nas cidades, formando uma miséria geral, e a ciência passa a se refugiar nos conventos fundando as primeiras escolas médicas. A igreja passa a combater os vícios, proteger as crianças e os enfermos, mulheres e as famílias moralizando à vida. Mais tarde, com o descobrimento da vacina anti-variola no séc. XIX surgem leis sanitárias. Todos esses acontecimentos históricos já traziam o interesse do poder público sobre as classes menos favorecidas.

feição social. Nesse aspecto, Norberto Elias (1994) ressalta que a civilidade tem, como um dos parâmetros mais importantes, o desenvolvimento de ações de higiene do meio ambiente. A ação sobre a higiene reflete em toda a atividade física, intelectual e mental do ser humano, acompanhando os indivíduos na sua vida prática e, implicitamente, proporciona maior entendimento no processo saúde e doença.

Como apresenta Vigarello (1996), a ameaça da peste e de outras enfermidades terríveis, era parte do discurso médico sanitário do século XIX que se ocupou da limpeza corporal de uma puericultura rigorosa dos corpos. A sujeira significava o desprezo moral pelo corpo.

As noções de impureza e higiene, no século XIX, foram influenciadas pelas religiões que inspiravam noções de adoecer e morrer. Quase todos os relatos de missionários e viajantes sobre religiões primitivas falam de medo, terror e assombro das enfermidades. E como o medo paralisa a razão, este desperta outra peculiaridade do pensamento primitivo, a noção de impureza (Douglas, 2000). *“A própria impureza é pouco mais que uma representação e esta se encontra imersa num medo específico que impede a reflexão; com a impureza entramos no reino do terror”* (Mary Douglas, 2000: ).

Portanto, **a impureza existe aos olhos de quem observa**. Para esta autora a impureza é uma espécie de ofensa contra a ordem das coisas e do lugar. O que pode parecer desastroso ao ser humano deve estar relacionado aos princípios que regem o universo da cultura. Nesse sentido, a noção de impureza faz relação entre ordem e desordem, lugar e não lugar, forma e ausência, vida e morte. As representações binárias, entre o limpo e o sujo, são diversas no campo cultural e nem sempre conhecidas e/ou valorizadas cientificamente. Em geral, conforme Douglas (*Idem*), estas representações são combinações da noção de corpo e pessoa na moralidade, na religiosidade ou na natureza humana.

As práticas higiênicas refletem, portanto, hábitos que se instituem como códigos socioculturais, e as mudanças podem significar mais que as alterações de práticas comportamentais. Assim, as crenças higiênicas, em geral, cercadas de símbolos refletem saberes de uma cultura própria de quem a vivencia. Para Vigarello (1996), as crenças são também linguagens, relativas a códigos morais. O tema da higiene toma maior importância com a microbiologia. E foi o assunto mais recorrente das práticas educativas em saúde, durante o início do século passado no Brasil (Freire, 1983). Vários informativos foram distribuídos em escolas, mostrando assuntos ligados ao comportamento civilizado e à

limpeza corporal (*Idem*). Asseio do corpo, ordem e obediência eram valores que se confundiam no processo civilizador do Ocidente (Vigarello, 1996).2t5

Nasceram, naquele período, várias representações sobre idéias de “sujo e limpo”, em analogia com a noção de “pessoa”. A identidade da pessoa passa a representar sua casa, sua comida, seu modo de ser no seu mundo. Sobre isto, os pobres de Salvador, acostumados com a falta de sanitários e água intra-domiciliar, foram sempre vistos como “sujos, imorais e contaminantes” (Risério, 2006).

Mergulhar no universo dos padeiros para compreender o sentido, signos e significados da higiene da elaboração dos pães, na interação do cotidiano da padaria, simboliza um desafio pessoal e profissional. Nessa perspectiva, procurou-se compreender, no contexto sociocultural desse ambiente de trabalho e consumo, os comportamentos, ritos, técnicas, saberes e práticas, demonstradas durante a produção de pães, e interpretou-se o significado da higiene para o padeiro em seu ambiente de trabalho.

Portanto, o estudo na sua especificidade de ação norteou o pesquisador a visualizar com maior clareza a aproximação entre realidade subjetiva e simbólica do padeiro, e a compreensão da higiene por ele atribuída. No labor da padaria, a relação entre suor e higiene está alicerçada na intersubjetividade dos sujeitos. As regras, presentes no processo de elaboração de pães, são significadas na interação cotidiana por meio dos bons pensamentos, alegria e afetividade que representam as expressões como: limpo, puro, sadio, longe de micróbios. Assim, o trabalho na padaria acelera, cresce e, conseqüentemente, o pão fica “viçoso, bonito”, para a satisfação do padeiro e do freguês.

Pode-se perceber que a higiene é uma entidade que exerce, no ambiente e nos padeiros, um poder “opressor simbólico” e cobrança desenfreada dos órgãos públicos fiscalizadores e da sociedade civil.

Em relatos, obtidos em conversas informais, com padeiros e donos de padarias do Centro de Salvador, constatou-se que eles concebem as padarias como “lugar de circulação de todo” tipo de gente, em que “inveja, cara feia, mau olhado” podem “murchar ou minguar e sujar o pão”, só resta confiar no padeiro, em sua decência, seus bons pensamentos, sua generosidade e humor para conferir a qualidade moral ao pão, mesmo que o lugar não esteja nas condições da exigência sanitária, *dizendo, que tudo está em desordem e falta higiene no corpo e no lugar.r.*

Este estudo buscou sustento nas obras de Mary Douglas, Georges Vigarello, Jurandir Freire Costa e de outras contribuições para abrir os caminhos para entendimento

e aprofundar o nível de compreensão do tema proposto. O exercício de natureza etnográfica facilitou uma aproximação da realidade subjetiva, e simbólica, nas palavras e ações do padeiro, a compreensão da higiene, no processo mesmo da produção de pães, facultando a possibilidade para interpretá-la.

### **Questões do Estudo**

Partimos do pressuposto, que, de maneira geral, não há suficiente higiene sanitária em ambientes de padarias em Salvador. Nesse sentido, e na tentativa de relacionar saúde, ambiente e trabalho, fazemos as seguintes perguntas para nortear o estudo: 1) Qual a relação do corpo com o ambiente de trabalho, principalmente com os aspectos da higiene? 2) Como os padeiros, auxiliares e forneiros lidam com as condições adversas do ambiente de trabalho? 3) Qual o sentido da higiene do padeiro para o pão? 4) Como o padeiro se sente diante da fiscalização dos patrões e do consumidor? 5) Quais as alternativas para melhorar o entendimento entre os vigilantes sanitários, e os trabalhadores da padaria?

### **Objetivos**

●**Geral:** Analisar os significados da higiene atribuídos por padeiros no processo de elaboração de pães, em uma padaria da cidade do Salvador.

●**Específicos:** - Descrever o cotidiano das condições de trabalho dos padeiros no ambiente da padaria

- Interpretar os significantes referentes às noções de higiene neste meio ambiente;

- Analisar as narrativas sobre práticas e saberes dos padeiros sobre a concepção de higiene e a qualidade do pão.

### **Procedimento Metodológico**

A metodologia elege a abordagem etnográfica, para compreender, interpretar, descrever e analisar as experiências dos sujeitos no cotidiano da padaria. Este caminho permite ao pesquisador uma aproximação da realidade destes indivíduos em seu ambiente de trabalho, facultando uma imersão nos conteúdos, relacionados à higiene, para elaborar possíveis analogias com o mundo cotidiano dos padeiros.

O trabalho de campo ocorreu entre os meses de abril a dezembro 2009, com 12 horas semanais. As visitas no ambiente da padaria ocorriam com idas sistemáticas, em

dois dias na semana, em turnos alternados, às 05h30min da manhã para elaboração dos pães da tarde, e o vespertino às 13 horas. Na noite, só se faz massa em casos extras e, diariamente, por volta das 03 horas da manhã, se começa a assar o pão cacetinho. O mais vendido em toda a cidade do Salvador.

Nesse contexto, buscamos compreender a higiene do padeiro, com seu universo sociocultural, valorizando-se as manifestações e eventos sobre os modos, gestos, hábitos, signos, gestos presenciais, as palavras, as sentenças do corpo e do lugar, decifrando os significados elucidados pelos padeiros para que se possa compreender como estes sujeitos compreendem e interpretam a higiene em meio à realidade, socialmente construída e decodificada por eles.

Para esta análise, as técnicas foram, basicamente, a entrevista em profundidade com os informantes escolhidos, e a observação participante com anotações no diário de campo. Essas técnicas foram válidas, porque serviram para alcançar a compreensão dos significantes e de outros signos das narrativas, através dos fragmentos de histórias de vida dos sujeitos. O processo de compreensão se instalou através da análise hermenêutica, a partir de repetidas leituras da narrativa textual. Como cita Freitas (2002:61), *“o trabalho do intérprete não se reduz a reescrever e a reconstruir o texto de um discurso, mas consiste também em interrogar-se, extrapolando-o”*.

Neste processo de compreensão, foram identificados os significantes e unidades analíticas das falas, que, para Geertz (1989), são as expressões mais significativas do problema. Estes são tecidos pela própria fala dos sujeitos, interligadas ao seu contexto social. Os significantes foram destacados no texto e agrupados em categorias por subtemas que revelaram similitudes, e diversidades, do fenômeno estudado.

As diversas entrevistas, em diferentes horários, favoreceram a solidificação do procedimento usual do trabalho de campo, na busca de aprofundar as informações sobre o tema. Para Minayo (1994), essa técnica permite obter os dados subjetivos, relacionados aos valores socioculturais, atitudes e opiniões dos entrevistados, sendo caracterizada a importância da linguagem sobre os significados do objeto.

As entrevistas realizadas com os padeiros e seus auxiliares foram orientadas por meio de um roteiro semi-estruturado de questões relativas ao ambiente, às noções de higiene. Toda esta produção simbólica foi gravada, transcrita e compilada, dado a complexidade do processo interpretativo. Depois, foram realizadas análises das informações de forma artesanal com minuciosa e cuidadosa interpretação de cada

informação do entrevistado, categorizando os significantes em unidades de análises e construindo subconjuntos das falas (Ricoeur, 1994), reconhecidos como um registro de campo fundamental para esta compreensão. Categorias como pão-limpo e pão-sujo, trabalho em ordem e em desordem, lugar de tristeza e alegria, bons e maus pensamentos, foram os significantes mais analisados e configuraram-se como a possibilidade da elaboração de um pão *higienizado* de valor moral e cultural.

Em outros termos, pode-se entender que a compreensão do sistema simbólico entre essas categorias, no ambiente de fabricação de pães, foi investigada a partir das narrativas dos sujeitos, implicados nesse processo. A análise das narrativas ofereceu ao pesquisador suporte para exame dessas unidades significantes. Para aprofundar a análise, esta pesquisa se ancorou principalmente nos estudos de Minayo (2004), Clifford Geertz (1989) e Roland Barthes (1997), junto aos instrumentos etnográficos e complementares da semiologia, da compreensão e interpretação dos significantes das narrativas acolhidas.

O estudo oportunizou a formulação de outras unidades significantes que se mesclam formando uma grande teia de objetos: Como os padeiros, ajudantes e auxiliares lidam com o suor; O sentido da farinha para o padeiro; A relação entre o corpo e a massa do pão; O significado de higiene, limpeza, e sujeira, ordem e desordem do corpo do lugar e dos objetos; Sentimentos e pão; Atitude com os técnicos da fiscalização dos órgãos da Saúde da área de alimentos.

O Diário de Campo foi utilizado para registrar as descrições minuciosas do cotidiano do ambiente da padaria, observações e fragmentos de alguns diálogos significativos durante o período da observação participante; para tanto, notificou-se signos, gestos presenciais, as palavras e as sentenças que chamaram a atenção, com acompanhamento minucioso de todas as etapas do processo de elaboração da massa, modelagem de assar, o envase, transporte e apresentação do produto à venda. Essas etapas foram acompanhadas e registradas no diário de campo do pesquisador, para a compreensão dos saberes, sentido e significados da higiene no processo de manipulação dos pães. Essas etapas, assim como alguns eventos significativos com o sujeito, equipamento e ou utensílios ambiente da produção, foram fotografados.

Todos os recursos, utilizados no estudo, tiveram o intuito de compreender os significados atribuídos pelos sujeitos, padeiros, a respeito da higiene no ambiente da

padaria com a inserção do pesquisador no campo, com algumas dificuldades previsíveis e superadas durante o trabalho.

Inicialmente depara-se com a não-aceitação da pesquisa por parte de alguns proprietários, em razão do tema que causou desconfiança por acharem que se tratava de ação do órgão fiscalizador da saúde, a vigiar as padarias e emitir futuras notificações técnicas.

Outra dificuldade foi a de conciliar os horários de chegada na padaria para acompanhar o início das etapas de elaboração da massa, com as responsabilidades profissionais e domésticas. E a mais delicada e estressante situação foi meu adoecimento em pleno vapor da pesquisa, exatamente em dois (02) de outubro, quando - por motivo de saúde - deixa-se o campo para retornar quase um mês depois. De volta, houve receptividade em nosso encontro junto aos padeiros e seus auxiliares, e junto ao gerente. Daí em diante, deu-se a continuidade das entrevistas e das observações, sempre inesgotáveis. Com o enfrentamento de algumas dificuldades, próprios do setor de padaria, no período natalino, junto com o encarregado traça-se um pequeno organograma de trabalho da pesquisa, que nem sempre podia ser cumprido no horário e dias estabelecidos; às vezes, tinha-se que ir à padaria por quatro vezes ao dia aproveitando brechas para continuar entrevistas devido ao acelerado trabalho no setor. Mesmo assim, consegui realizar entrevistas com todos os trabalhadores da padaria. Estes tiveram suas identidades preservadas com o uso de nomes fictícios, foram resguardados outros sinais que permitissem a identificação desses informantes, bem como, preservou-se o nome do estabelecimento envolvido na pesquisa.

Os sujeitos que colaboraram com este estudo: 1) Leoman, 57 anos, natural de São Felipe, reside no Jardim Santo Inácio e tem 1ª série do ensino fundamental. Profissão padeiro há 34 anos; 2) Francisco, 31 anos natural de Salvador, reside em Cajazeiras, estudou até a 8ª série do ensino fundamental. É auxiliar de padeiro; 3) Euvaldo, 42anos, natural de Salvador, reside em São Gonçalo, estudou até a 8ª série. Padeiro, desde 17 anos; 4) Geremias, 59 anos, natural de São Francisco do Conde, reside em Valéria, estudou até o 3º ano do ensino médio. Começou embalando pães e aprendeu o ofício de padeiro; 5) Francisco 58 anos, natural de Salvador, reside em São Caetano, estudou até a 8ª série do ensino fundamental, é padeiro há 16 anos; 6) Eduardo, 29 anos, natural de Salvador reside em Bom Juá, estudou até a 1ª série do ensino fundamental. É ajudante de produção há treze anos; 7) Dagoberto 37 anos,

natural de São Gonçalo, reside em Calabetão, estudou até a 5ª série, é padeiro há 20 anos; 8) Rogério, 39 anos, natural de Salvador, reside na Liberdade, tem o 2º grau completo, é padeiro há oito anos. 9) João, 30 anos, natural de Salvador, reside no Largo do Tanque, tem o 2º grau, é ajudante; 10) Josias, 28 anos, natural de Salvador, reside em São Caetano, é alfabetizado, padeiro e confeitiro há 13 anos. 11) Roberto, 51 anos, natural de Santo Estevão, reside em Plataforma, estudou até o 1º grau, é padeiro há mais de trinta anos. 12) Josué, 37 anos, natural Salvador, reside em Paripe estudou até 4ª série, é ajudante há 17 anos. 13) Tomaz, 25 anos, natural de Santo Amaro reside no Marotinho, estudou o ensino fundamental, é padeiro desde 14 anos de idade, quando iniciou sua aprendizagem. 14) Alfredo, 36 anos, nasceu Salvador, reside em Mata Escura, estudou até 5ª série. Padeiro há 12 anos.

## **Capítulo 1**

### **A cidade do Salvador e a história da padaria**

#### **1.1 Revivendo a geografia da cidade**

Salvador, capital da Bahia, é a mais antiga e característica das cidades brasileiras (Santos, 2008). Desde sua fundação em 1549, foi por quase três séculos a capital do país. Era um aglomerado urbano, importante pelo seu porto, de onde escoava a produção da agricultura comercial do Recôncavo: a cana de açúcar. As riquezas de que foi depositária permitiram a construção de belas igrejas, palácios, casarões e sobrados que nem sempre suportaram as ofensas do tempo, mas continuam na paisagem, como uma nota singular. Com o passar do tempo, e diante de processos econômicos e políticos com maiores desempenhos no sul do país, a capital do país se desloca para o Rio de Janeiro. Com isso, a capital baiana viveu um período de estagnação, com um crescimento lento, situação que só mudou em meados do século XX, e mais adiante, com a instalação de parques industriais, em distritos e municípios vizinhos.

Todos esses eventos marcaram, profundamente, a fisionomia da cidade e sua vida, refletindo-se sobretudo no antigo centro comercial. Aos poucos, as arquiteturas se misturam, com a construção de grandes edifícios, construídos nos espaços vazios ou substituindo velhos casarões. Muitos sobrados perderam sua distinção original, e deterioraram-se. Esta era a “cidade” dos baianos: o centro comercial da Avenida Sete e suas imediações. A Rua Chile, na parte alta da colina, e ladeira abaixo, o “comércio” da cidade. Era assim, o lugar de prestígio e comércio da vida urbana do Salvador até o final

da década de 1970, quando o centro empresarial e comercial se deslocou para o norte da cidade, ao se mudar o centro administrativo do governo estadual. A mais antiga capital do Brasil, com cerca de 3 milhões de habitantes (IBGE 2008), é hoje repleta de contrastes, devido não só à multiplicidade de estilos arquitetônicos, com as idades das casas, a variedade das concepções urbanísticas, mas sobretudo pela visível desigualdade social da população. Constituída de gente de várias origens raciais, Salvador é mais expressiva na população afro-baiana. De fato, a maior parte da população é negra e parda, segundo dados divulgados pelo PNAD (2005) para a região metropolitana de Salvador (54,9% de pardos, 26% negros, 18,3% branca, 0,7% indígena). Os negros são majoritariamente de origem ioruba, keto, jeje, nagô, malê, bantos. Em termos de religião, é conhecida por ter aproximadamente 365 igrejas católicas, uma para cada dia do ano, além do sincretismo religioso, do catolicismo convive juntocom o candomblé. Esta religião, esta entre as nações keto e nagô, “conta com” cerca de 2000 terreiros na cidade do Salvador (Souza Jr, 2009). O número de evangélicos vem crescendo a cada ano, já representando 15% da população soteropolitana.

Antônio Risério (2004), ao traçar um panorama da formação da cidade do Salvador, diz que no final do século XIX a população era de 120 mil habitantes e houve algum esboço de modernização, somente nos anos de 1920 e 1940. Sentiu-se aí, pela primeira vez, a necessidade de um planejamento urbano. E as principais mudanças deram-se entre 1967 e o início dos anos setenta, quando começaram a surgir as primeiras avenidas de vale, o redimensionamento urbano da cidade propriamente dito, novo centro administrativo, centro industrial em distritos e municípios vizinhos. Com isso, o centro histórico perdeu sua importância administrativa e comercial. Mas é ainda neste centro comercial, decadente e antigo, onde se encontra uma das mais tradicionais padarias da cidade, cujo pão é procurado por consumidores de bairros distantes, como uma espécie de hábito pelo pão desse lugar.

## **1.2 A padaria do Centro**

Numa época mais recuada da história, dos judeus, a mulher da casa tratava sozinha do forno, ou com a ajuda da filha, como se conta em Gênesis. Mas, no livro dos Juízes se relata que as famílias mais ricas empregavam moças para esse feito. [...] À medida que os judeus se foram fixando em cidades, cada vez se tornou mais habitual haver

homens ocupados com a produção do pão. Com base na divisão natural do trabalho surgiu uma nova profissão: os padeiros (Heinrich Jacob, 2003, em “Seis mil anos de pão”).

[...]

O forno do pão foi de fato o primeiro forno de experimentação química do mundo. E também foi o primeiro forno de práticas mágicas da alquimia dos egípcios. Forno que talvez não fosse tão inofensivo, porque o seu aspecto era o do ventre da mulher grávida. Dele nascia o pão e desde então, durante milhares de anos, o pão é comparado ao próprio homem (*Idem*, pg. 65). “No tempo de Jesus Cristo cada cidade da Palestina tinha os seus padeiros [...] Os pães eram pequenos, redondos, achatados, com espessura aproximada de um dedo como diâmetro isso explica por que razão os judeus, em vez de cortarem o pão, o partiam (*Idem*, pg.77)..( **os pães pareciam com uma HÓSTIA !** )

O pão de farinha de trigo foi inventado no Egito, há seis mil anos e era o alimento mais importante da população. Comia-se em grupo, em várias regiões, sendo a expressão originária da palavra “pão”, do latim ( *pan, panis* ), o termo companheiro (*Idem*).

Ainda que sejam as padarias, no Nordeste do Brasil, uma tradição de espanhóis e portugueses, a história da padaria em estudo, narrada pelo gerente do estabelecimento, conta que esta pertenceu ao alemão Augusto Bosch Kastenk, mecânico e padeiro, que chegou a Salvador por volta de 1930, em um navio de guerra, chamado “Canhoeira”, junto com sua mulher e um casal de filhos, fixando-se na Cidade Baixa, próximo à antiga Feira de Água de Meninos. Aos poucos, trouxe da Alemanha os maquinários e estabeleceu-se no ramo do comércio e na elaboração de pães, no mesmo local onde residia. Nessa época, a farinha de trigo era importada dos Estados Unidos. Passaram-se alguns anos, o padeiro e sua família foram morar na Cidade Alta, no Centro, e no mesmo imóvel instalou-se a padaria onde ele, a mulher e seus filhos faziam pães, colocando-os em balaios na porta, para serem vendidos à tarde. Com a morte do proprietário, seus filhos, já adultos, puseram à venda o imóvel com as maquinárias, sendo a padaria comprada por dois primos espanhóis, padeiros, e estes deram continuidade a uma das mais antigas padarias do Salvador, em 1952, quando foi regularizada, na junta comercial.

Depois de alguns anos, os dois sócios se separaram e um único proprietário continuou a tarefa de manter as receitas de pães e biscoitos. Atualmente, suas noras

comandam o trabalho com um gerente, uma equipe de padeiros e auxiliares, em postos de trabalhos determinados. Conforme narrativas desses personagens, todas as coisas são feitas com muito zelo para manter a originalidade, e não deixar que a tradição da padaria venha diluir-se no tempo. Com isso, procuram conservar características, como o forno à lenha, as antigas batedeiras, cilindros, os carros para fermentação. A padaria, com quase setenta anos, é uma referência para outras, pela sua tradição.

Contracenando com antigas casas comerciais, lojas, farmácias, ambulantes, a antiga padaria vende seus produtos na calçada, junto ao esgoto com valas abertas, ao lado de vendedores de frutas, peixes, verduras disputando o espaço com cães, gatos, insetos etc. A edificação antiga ocupa a parte térrea do prédio de dois (02) andares. Na entrada, há um espaço aberto em toda a extensão, com duas caixas registradoras, e de um lado fica o balcão da lanchonete. É nesse lugar onde os fregueses vêm tomar o café da manhã em copos de vidro, pão-vara ou cacetinho com manteiga na chapa, além de outros complementos, como: beiju, ovo frito, sucos etc.

No centro da sala ficam três grandes mesas de estilo colonial onde se expõem bolos, biscoitos pães especiais (centeio-fatia Petrópolis, árabe, delícia, brioche, integral etc.). É também, lugar de degustação de algumas iguarias da padaria e conversas entre os fregueses, enquanto aguardam os pães saírem, quentinhos, do forno. No fundo da sala, com uma visão panorâmica de todo o compartimento, fica situado o balcão da padaria, onde os fregueses aproximam os corpos apoiando os braços, para escolher e pesar os pães, expostos à venda, em balaios enfileirados sobre uma bancada vasada (suporte), cobertos com tecido de filó, ou papel manteiga. Logo, junto ao balcão da padaria, encontra-se uma porta de duas bandas (bate e volta) que dá acesso à produção, e onde entram e saem produtos e funcionários.

A produção é dividida em dois pavimentos. No primeiro, uma sala ampla, com proximadamente 15x10m<sup>2</sup>. A fiação aparente, tipo gambiarra, fica pendurada pelas paredes e **os fios** ) arrasta-se no chão, nesse lugar quente, pela pouca ventilação. No final da sala, fica o sanitário masculino, dois fornos grandes à lenha. O restante da área possui: uma bancada central com dimensão de 3x2m<sup>2</sup>, um cilindro, dois divisores de massa, uma modeladora, vários carros-baú para fermentação, duas balanças (manual e eletrônica), telefone, bebedouro de coluna, um, uma pia com balcão, duas estantes para guardar placas (assadeiras), e produtos diversos. O compartimento inferior é amplo, arejado, tem boa iluminação, ventilação, sanitário feminino, área de estocagem da farinha

de trigo, e outros produtos, tais como, depósitos de objetos em desuso, local de lavagem de utensílios com pia, bancada pequena para elaboração de pães especiais, bolos, broas de milho, biscoito paciência, etc.; há ainda neste lugar as bateadeiras, *freezers* verticais, geladeiras, bateadeira, fogão e algumas cadeiras e mesas plásticas para o descanso dos trabalhadores.

O processo produtivo se divide diariamente em três momentos: manhã, tarde e noite. Sendo que as masseiras feitas pela manhã são para os pães vendidos à tarde, enquanto que, as feitas à tarde são para o dia seguinte começando a assar por volta das 2 ou 3 horas da manhã. A etapa de assar é, praticamente, acompanhada por forneiros durante vinte e quatro horas. As receitas seguem padrões tradicionais, os ingredientes: farinha de trigo, sal, açúcar, fermento e água; farinha de milho, margarina sem o uso de essências e corantes nos produtos. Apenas em casos especiais, usa-se o anti-mofo e artifícios para o melhoramento da massa.

Pela manhã, inicia-se a primeira masseira para os pães de sal (vara e cacetinho), na segunda e terceira, são intercalados os pães, de milho e de leite, depois os chamados “fatias” e hambúrgueres. Em paralelo às três masseiras dos pães comuns, é elaborada uma masseira de pães especiais, brioche, alho, coco, calabresa, delícia, queijo e outros. São chamados “especiais”, porque o modo de elaboração difere do pão comum, em relação aos ingredientes e a forma de elaboração.

Os pães especiais apesar de ter a mesma seqüência do pão comum na manipulação da masseira alguns ingredientes diferentes, assim como a maneira de sua elaboração é bem mais complexa, vejamos:. Faz-se uma “esponja” com farinha de trigo, fermento fresco, gema, deixa-se descansar por 1 hora, depois, acrescenta-se farinha de trigo, açúcar, sal, leite em pó, margarina, fermento em grãos. Essa massa leva uma hora no amassamento, para depois, fazer a modelagem: um trabalho demorado, por se tratar de diversos tamanhos de pães. Na seqüência dos “especiais”, há o pão Italiano: **junta-se** farinha de trigo, fermento natural, batata inglesa cozida e amassada, iogurte natural, cerveja. Mistura-se tudo, e deixa-se descansar por 12 horas, em um saco fechado, em um lugar fresco. Após esse período, acrescenta-se água, fermento fresco e farinha de trigo. Misturam-se estes ingredientes até formar uma masseira, cortam-se as porções, modela-se e deixa-se na bancada por 2 horas, para descansar, cobertas - para não ressecar com o vento ou o calor intenso do dia.

À tarde, tudo se inicia por volta das 13 horas. Seguindo o mesmo ritual do turno da manhã. Sendo elaboradas três masseiras de paes de sal, intercalando-se duas masseiras, de pães de milho e de leite. É nesse turno também que são manipulados período. os pães de fôrma, centeio, integral e preto, os quais são produzidos diariamente, para serem vendidos no dia seguinte

## Capítulo 2

### Ambiente, trabalho e higiene na padaria.

“A panificação não era coisa leve. Exigia muito da saúde do artesão. Carregar farinha não é tarefa tão pesada como trabalhar nas minas mas, na verdade, é que ao longo da idade média são constantes as queixas dos padeiros em relação as freqüentes doenças que os atingem. Por trabalharem horas exaustivos, noturnas (a noite toda), era comum a jornada de trabalho durar entre quatorze e dezoito horas”(Jacob, 2003, pg (Obs.: p.) 219).

#### 2.1 Laborar na padaria

O setor da produção é composto de 02 pavimentos: O primeiro fica logo após o salão de vendas (mini *delicatessen*), uma sala grande de aproximadamente 20x12m, desorganizada com objetos em desusos espalhados, pedaços de madeiras, fios plásticos, embalagens vazias, engradados de refrigerantes vazios, esquecidos nos cantos das paredes, logo ali próximo à bancada e na estante, onde são colocados os pães-de-forma para esfriar. Os balaios e cestos, os quais transportam os pães assados, ficam jogados, sem qualquer preocupação com os aspectos sanitários. Ficam, diretamente, sobre o chão sujo, com crostas de produtos envelhecidos, poeira constituída pela farinha, por todos os lados, e sobre os equipamentos, além de teias de aranhas nas paredes e teto. Há fiação exposta e solta pelo chão; pode-se provocar um acidente, como quedas, nesses fios espalhados que se ligam à batedeira. A sala é quente, apesar de haver aberturas de janelas com telas e basculantes; ocorre pela presença de dois fornos à lenha situados ao fundo da sala. O calor é insuportável! As pessoas suam inevitavelmente. As placas (assadeiras) são guardadas de forma desordenadas nesse setor, junto ao forno no final da sala, e próximo ao sanitário masculino de uso dos funcionários da produção e da loja.

Quanto ao maquinário, o setor é dotado de duas batedeiras industriais, dois divisores de massa, uma modeladora, um cilindro, um *freezer*, uma estante de alvenaria, uma fatiadora, pia com bancada, onde se lavam as mãos os utensílios pequenos utilizados na produção, um bebedouro, os carros tipo estante, utilizados na fase de fermentação dos pães, processo que dura aproximadamente 4 a 5 horas. Apenas numa bancada ampla de 3x2m<sup>2</sup> são processados os pães “cacetinho” (tipo – francês), vara (tipo “baguete”) de leite, milho, fatia (tipo inglês), careca (sem sal), forma, biscoitos, bolachas e broas. Enquanto os pães (segundo os padeiros) finos e “delícia”, com cenoura, passas, nozes, árabe, ameixa,

espinafre, beterraba, brioques de diversos tamanhos e formato, amanteigado, coco, biscoito-paciência, etc. são feitos no 2º pavimento, que é agradável, ventilado e claro.

Aos poucos, quando foram percebendo minha presença, começaram a gesticular os ombros. Pude perceber que minha presença mudou a rotina deles, ao ponto de o encarregado perguntar se eles perderam a língua, ou se estavam sonhando. Naquele momento estavam produzindo os pães pra serem assados à tarde, por volta das 17 horas (Diário de Campo).

Existe uma ordem na produção: maceram os pães de leite, milho e italiano, sal (cacetinho), depois, os especiais e biscoitos, manipulados em outro ambiente, obedecendo a um cronograma semanal.

Ao acompanhar o processo de fabricação, percebe-se que eles pouco se importam com os baldes, sacos com açúcar e farinha de trigo, empilhados no chão. O suor escorre no rosto e se enxuga no avental ou nas mãos sobre a testa, em pleno labor. São os mesmos panos sujos e estopas que passam pelo corpo suado, os que lubrificam os equipamentos sobre a bancada, onde a massa está sendo modelada. O corpo no trabalho não parece portar doenças, por isso podem misturar seu calor, seu suor nos pães, não há uma noção de riscos para a saúde.

Por volta das 8:30 horas da manhã, há uma pausa para o lanche (café da manhã). É uma verdadeira farra. Ficam todos em volta da bancada onde estão trabalhando, onde estão as porções de massa, cortadas e pesadas, que aguardam a modelagem. Os funcionários usam embalagens, como copos, para uso pessoal. São embalagens de produtos químicos, tais como, corantes e melhoradores de massa. Esses utensílios ficam permanentemente distribuídos de maneira desordenada, em vários espaços: sobre os suportes das batedeiras, cilindro, estante e bancada onde também ficam os pães. Nesse mesmo lugar em que se modelam pães e biscoitos, os funcionários merendam e se debruçam para descansar, estão vários objetos, sacos de farinha empilhados, etc. os quais servem para dissolver o fermento. Tudo se mistura nesse lugar cuja organização eles conhecem.

Da observação pode-se mostrar que: Muitas vezes os funcionários tomam café e merendam; **pareciam** íntimos, tantas vezes, numa proximidade, numa conversa. Depois da pausa do trabalho, davam continuidade à modelagem dos pães e iniciavam uma nova maceração, no turno diurno em que são elaboradas regularmente cinco a seis maceras para

elaboração dos diversos tipos de pães. Naquela manhã, a última modelagem terminou por volta das 11:40 horas e não me dei conta que o tempo tinha passado naquele lugar, insuportavelmente quente. À noite, são duas ou três maceras para a demanda do balcão da manhã.

E são em todas as manhãs, que, no balcão de atendimento ao cliente, duas funcionárias embalam pães-de-forma e fazem torradas. Estão quase sempre adornadas com suas grandes unhas pintadas e enfeites nos braços, brincos por fora das tocas, para demonstrar beleza aos clientes. Nesse mesmo balcão, há diferentes atividades: embalam e fatiam pães, separam biscoitos, bolachas, bolos, enchem os balaies dos pães que saem do forno, enfim, faz-se todo manuseio dos produtos prontos para a venda ou para entrega domiciliar.

O rádio alto não me permitia ouvir o que falavam entre si. Era uma segunda-feira e conversavam animadamente, cantavam acompanhando a música, tudo parecia festa na padaria. Dançavam ao tempo em que trabalhavam, pesavam a farinha, mediam os ingredientes, ligavam a batedeira, limpavam a bancada, carregavam os sacos de farinha de trigo e açúcar, as placas amontoadas em baixo da mesa, tudo isso no ritmo da música, ao modelar os pães cacetinho e as varas de 500gr. Depois, veio a etapa de assar (Diário de Campo).

As massas são colocadas em tiras de madeiras de aproximadamente 70cm de comprimento com espessuras de ripas para fermentar. Estas ripas, em geral, ficam empilhadas em baixo da mesa, diretamente no chão, e servem de capacho aos pés dos trabalhadores ao redor da bancada. Isto, para evitar escorregar no piso pelo excesso de óleo que sempre escorre da bancada na modelagem da massa. De quando em vez, estas ripas são retiradas do chão e servem para a etapa de fermentação dos pães. Há uma naturalidade entre chão e pão, como se ambos estivessem no mesmo processo para a elaboração do produto.

Pegue as ripas que está no seu pé e me dê (João). Então, ele bateu as tábuas no para retirar o pó (farinha e terra), e começou a arrumar os pães. Não me contive e perguntei se essas madeiras eram para colocar os pães. Ele sorriu e disse-me: A senhora vai aprender muitas coisas aqui na padaria. Isso é o trabalho. Fique olhando para aprender (Dagoberto). Nesse momento, um deles pegou um pano e começou a tanger moscas. Quando se faz pão de leite, as moscas advinham e

vêm pousar na macera (Josué). Depois, os pães de forma foram retirados para esfriar e colocados na estante de alvenaria onde estão diversos objetos, tais como: telefone, canecos, copos, garfos, facas, barbantes, parafusos espalhados, alicate, graxa, inseticida, pranchetas, cadernos de receitas.

## 2.2. Prazer no fazer

As conversas e o acompanhamento das músicas permanecem durante todo período em que trabalham, numa aparente efusiva alegria de pó branco, em cuja agitação o suor escorre em seus corpos. As regras básicas sobre higiene fixadas na parede são ignoradas pelos padeiros auxiliares e balconistas. Solicita-se no cartaz: *“lavar as mãos, usar uniformes limpos, unhas cabelos e bigodes aparados; limpeza da bancada e uso de gorro”*.

Ao comentar sobre os conteúdos descritos, um dos auxiliares comenta: *“Padeiro não precisa de papel escrito para cuidar do lugar”* (Messias). Em meio ao labor da produção na bancada onde estavam sendo modelados os pães de leite, um ajudante de Padaria, por várias vezes, inclinava a cabeça, tossia e assoava o nariz em uma pequena toalha; outras vezes, o mesmo chegava junto ao forno para, com o calor, *“eliminar os micróbios da gripe”*, conforme explicou. Percebe-se que essas manifestações: escarros, espirros e tosse são encaradas como limpeza do corpo, e que o calor ajuda a *“puxar tudo”* e, com isso, eliminar as coisas ruins de dentro do corpo. A fumaça leva o ar, purificando o ambiente; por isto, não se sentem incomodados quando qualquer evento dessa natureza ocorre no setor. Observa-se que, quando um funcionário (fornheiro), ao retirar os pães do forno, deixa boa parte cair no chão; ele, então, recoloca no cesto junto aos outros para serem expostos à venda. Para eles, aquele chão não é considerado sujo.

As mãos servem de espátulas para retirar as porções dos ingredientes das embalagens ou vasilhames e misturar, antes de serem homogeneizados na batedeira para elaboração da masseira. Para o padeiro *“em nenhuma padaria, até as mais chiques, se pega manteiga, açúcar, farinha, os ingredientes do pão com algum objeto. Tem que ser com as mãos, para botar na vasilha e levar para a balança, batedeira ou massera, senão o pão mingua, mucha, não fica bonito”*. Continua: *“o trabalho tem segredos, o padeiro também tem: se quiser descobrir, vai ter que levar anos fazendo pão em padaria”* (João)

Observei que as presenças do gerente e pessoas estranhas na produção, envolvidas no conserto do forno, modificou a maneira *“de eles”* se

comportarem; balançavam os corpos com menos intensidade, conversavam pouco, o som estava no volume baixo e, os visitantes estavam sem touca. Havia pastas e algumas ferramentas na ponta da bancada onde estavam sendo modelados os pães. Pasta de papéis e pacotes, na bancada da pia e na tampa do *freezer*. Indaguei ao encarregado por que eles não estavam usando touca, ele respondeu: “Não precisa, eles só estão consertando o forno, e o outro forno está aceso, qualquer coisa, o calor mata os germes deles.”

[...]

Na semana seguinte, encontrei o encarregado (Roberto), abatido. - “Estou com medo de ficar com a danada da doença, “a gripe suína”. Vou comprar álcool gel para matar os micróbios, sei muito bem que eles entram no corpo pelas mãos. Perguntou-me: Na sua escola já falaram sobre essa doença? Solicitou-me material sobre a gripe suína para ele ler e orientar os colegas.

Há sempre alguma preocupação com a contaminação dos corpos, um adoecimento. Mas, não com os pães. Ou ainda, é possível questionar: Será a contaminação dos corpos que irá determinar a contaminação dos pães? Para eles, o mais importante para dar uma qualidade saudável dos pães é a emoção do trabalhador. A face cerrada, o espírito ensimesmado murcha o pão.

Em meio ao labor, o auxiliar (Josias) encontrou um fio de cabelo preso na massa. Retirou-o mostrou aos colegas e jogou-o no lixo, continuou o trabalho. A balconista (Sara) que estava na produção, espirrou sequenciadas vezes levando a mão ao nariz e aparou a secreção passando-a na blusa, depois continuou sua atividade. Durante a modelagem dos pães, por diversas vezes, as porções de massa caem no chão e são recolhidas naturalmente, colocando-as na bancadas para serem remodeladas.

[...]

O cilindro quando pára, um padeiro (João) faz a limpeza do lugar, removendo as crostas de massa velha e ressecada. O auxiliar (Josué) chamou atenção do padeiro para duas sandálias que estavam na prateleira inferior da estante da produção, o padeiro resmungando diz: “deixe de confusão, você sabe que a sandália é do Joca e do Sargento: que trabalham à noite. Horário que ninguém

fica enxerindo no trabalho, pode-se trabalhar de sandália ou descalço, o pão desenvolve rápido, sem moleza, de dia o padeiro sai muito cansado. Eu gostava era de antigamente, quando se trabalhava na padaria à vontade, sem camisa, descalço; **o pão era mais sadio**, agora são tantas cobranças que o trabalho é maior: o padeiro fica nervoso e o pão, muitas vezes, sai sem saúde” (Diário de Campo).

[...]

Quando tem encomenda extra é uma folia, o lanche é realizado, simultaneamente, em meio à modelagem dos pães, sem intervalos; os copos e canecos cheios café, sucos e/ou vitaminas, acompanhados com pão, ficam na bancada; regam a massa entre as migalhas do lanche num trabalho com conversa e risos. Ao colocar os ingredientes (manteiga, farinha de trigo e açúcar; depois a água e o gelo) na batedeira, o padeiro mexe com a mão, mergulhando todo braço na tigela e fica com a massa presa, retida, por alguns minutos. Percebi que os auxiliares (Joça e sargento), ao retirarem a massa do cilindro, uma parte se arrasta pelo chão. Logo, o padeiro interpela: *“está vendo como é bom não varrer a farinha do chão ? Porque, quando cai a massa ou qualquer outra coisa do serviço, está protegida de sujeira e micróbio, é assim, que se trabalha para não desandar tudo”* (Eduardo).

Esse ambiente onde baldes, sacos de farinha e açúcar estão abertos no chão, parece um modo desorganizado de trabalhar, pois os funcionários se movimentam da bancada para as batedeiras, para os cilindros e cortadoras, tendo que recorrer a movimentos corporais como pulos, desviando os corpos dos obstáculos para não se acidentarem.

Às vezes, isto tudo lembra uma brincadeira de criança, porém para eles, os trabalhadores, isso não significa qualquer incomodo, pois é o trabalho em si, costumeiro, natural, em sua organização concebida. Do mesmo modo, observam-se as embalagens vazias de farinha (sacos de fibra) que serão reutilizadas para cobrir as massas na fase de descanso do pão italiano.

Em vários momentos da observação, notam-se algumas situações sobre a higiene do ambiente como os exemplos que abaixo:

Numa manhã, ao chegar à produção, Josué (auxiliar) usava máscara. E, ao ter acesso de tosse, inclinava a cabeça para fora da bancada dos pães e retirava a máscara para tossir. Alegava que dessa forma os micróbios pulavam para o chão e morriam sufocados com o pó da farinha e com as pisadelas dos trabalhadores. [...] O ajudante do forneiro (Josias) **leva o dedo ao ouvido, coça** por alguns segundos, retira-o, olha a secreção, **passa a mão em um pano que fica constantemente sobre a bancada**, continua a arrumar os pães nos cestos [...]. À tarde, no calor intenso, o odor de suor dos corpos é mais acentuado e perceptível. As moscas são constantes (Diário de Campo).

[...]

Um dia, o ajudante João estava inquieto, se sacudia, remexia a cintura, balançava os ombros, levava as mãos por diversas vezes dentro da calça de forma disfarçada e voltava a executar suas tarefas. Na pausa para o lanche ele me trouxe café e disse: “Olhe, dona menina, eu me coço mais seu café está limpo. Aí se aproximou e disse timidamente: quero lhe mostrar uma coisa”. É o mosquito da dengue. Ele morde, todas as vezes que vou para o descanso. “Acho que tenho sangue doce” (Diário de Campo).

[...]

Na realidade, eram percevejos que mordiam suas genitálias, enquanto cochilava no momento do descanso. Pude constatar isto, quando fui visitar o local com papelões, estendidos sobre o chão os insetos aglomerados entre as dobras provocavam mau cheiro e denunciavam sua *presença*. (Diário de Campo).

De fato, na área dos fornos, o calor é insuportável. O forneiro trabalha sem proteção, sem óculos e luvas, apropriadas, alega que essas *coisas* só servem para atrapalhar o serviço, e este pode sair mal feito. Nota-se que as tampas das formas dos pães de fôrma estavam amarradas com barbantes. Para ele: “*Assar tem seus preceitos se não botar a tampa amarrada, o pão- de-forma perde o formato e não vende bem*”. É como se o arranjo artesanal mantivesse o formato.

A manipulação do pão de Santo Antônio obedece a uma receita especial na sua elaboração, pois a massa é manuseada lentamente, cuidadosamente cortada e bem espessa, em forma de lenço, dobrando as quatro pontas para o centro. Os evangélicos não

participam dessa atividade, se retiram da bancada. Só retornam, quando termina a manipulação.

O sagrado aparece, de modo explícito, na confecção do pão do santo, em que as mãos silenciam o ambiente, como um ritual mágico. Santo Antônio, ou Ogum no Candomblé, é o santo mais festejado em qualquer padaria, pois protege a massa, o trabalho do padeiro e o lugar.

O “pão de santo” é o nome que os devotos de Santo Antônio dão pelo formato, tamanho e corte específico, em cruz. Tudo é silêncio e limpeza. O suor não pode cair na massa. Tem que deixar o pano perto, fazer pela manhã, antes do sol nascer. Pronto, aí está certo, de acordo com a tradição (Josias).

Como vimos acima, o padeiro respeita os preceitos para preservar a tradição, e associa o pão de Santo Antônio à religiosidade cristã, simbolizando o corpo de Cristo, e os ritos do Candomblé a Ogum. Ambos religiosos consideram o pão um alimento sagrado que exige respeito, em todas as fases de sua elaboração, desde o traçar da massa até o assar. Sobre isso, Geertz (1989), nos lembra os símbolos sagrados para sintetizarem o *ethos* de um povo, como o tom, o caráter e a qualidade da vida, o estilo, disposição moral e estética. Como uma visão de mundo, a cena da elaboração dos pães atende a uma ordenação com crenças diversas. Complementando, Douglas (*Op. cit*) diz que, nos cristãos, os preceitos sobre o sagrado atribuiriam as ações motivadas pelo estado de espírito.

No período dos festejos juninos, no cenário da produção muda. Os sacos, com milho, coco seco, aipim, amendoim e carimã, dividem os espaços com as demais matérias-primas da elaboração do pão costumeiro. Entre palhas de milho, cascas de aipim, bagaço de coco, conversas e músicas, a bancada de manipulação de pães é dividida com essa atividade extra, e a rotina habitual é quebrada. Os trabalhadores se sentem ansiosos e as conversas são desencontradas, com tom de brincadeira. Porém, a maneira de lidar com o processo produtivo dos pães se altera.

No mês de julho, ainda cantam músicas juninas, contam as histórias dos forrós e das “*águas que comeram*” como: licores, cervejas, bebidas. Para eles, o que se come são as bebidas, que “lhes enchem a barriga”.

Depois que passou o São João, fizeram na padaria uma faxina geral. Por conta disso, sem farinha no chão, sem as habituais crostas envelhecidas no chão, eles reclamaram

muito, com medo de cair pela lisura do chão. Diziam-se confusos, nesse chão escorregadio de tanta limpeza e que só melhoraria as condições de trabalho, quando a farinha, outra vez, estivesse assentada no chão entre seus pés de padeiros. Em outros termos, o ambiente é coberto de uma nuvem de pó de farinha que lhe garante um pertencimento ao trabalho. Para eles, não há padeiros, nem padarias sem o pó da farinha espalhado no ar, no chão e nos corpos.

Houve um curso sobre Normas Básicas de Higiene, contratado pelo proprietário da padaria. Este foi realizado por engenheiras de alimentos durante duas semanas, e isto provocou insatisfação entre os padeiros que se sentiram humilhados, por não terem sido consultados antes. Pensaram que o curso teria sido requisitado pela fiscal da Prefeitura, após algumas inspeções no local.

Um dia, o encarregado da produção, tinha um ar de preocupação. Cobria a boca com a mão, como quem cochicha e, desconfiado, olhava para os lados, e me disse: - Olhe Dona, estou muito zangado, porque fui chamado no escritório e o gerente me apresentou umas engenheiras que querem fazer parcerias com as padarias. Eu nunca vi isso aqui, só em São Paulo. Eu até pensei mal da senhora, porque os meninos perguntaram: “Será que foi a moça da pesquisa que falou com os brancos?” Mas, depois vi, que é coisa da prefeitura, querendo infernizar a vida do padeiro. Gente ruim ! Quando chegam, querem mudar tudo, e os patrões ficam ruins. Agora, me conte, a senhora acha que temos que fazer um curso de higiene? Veja! Botaram a gente na sala e disseram como lavar as mãos e até como tomar banho! Como cortar cabelo e unha! Será que nós não sabemos fazer isso? Não é só o banho de casa, mas tem que ser, quando chega no trabalho. Me diga, sou padeiro ou “doido”, para vir uma mulher me dizer pra tomar banho? (Diário de Campo).

[...]

Sobre a higiene, perguntou: Lá na sua escola dizem isso do padeiro: padeiro é porco! Para bom entendedor, meia palavra basta; porque elas (as engenheiras) não vieram aqui para conhecer o que é a padaria, o padeiro, o pão e a nossa higiene. Nem sabem nada. Só querem falar coisas que viram nos livros (Diário de Campo).

Após três dias dessa conversa, observou-se que o ambiente estava “diferente”. Sem conversas, nem música, e os padeiros, em silêncio, continuavam suas atividades, sem qualquer entusiasmo.

O padeiro Evandro começou a falar com um ar de mágoa, os outros balançavam a cabeça com o sinal afirmativo e diziam: “quero ver, a Dra. fazer pão como a gente faz: acordar todos os dias três horas da manhã, e não ficar cansada. Veja moça (olhando para mim): “elas querem que todo mundo trabalhe sem falar na bancada, sem rir, sem cantar, não querem o rádio ligado na hora do serviço, onde já se viu está besteira? [...]. Nós vamos perguntar a elas, quando chegarem, se essas coisas “sujam o pão”? Elas nem falam em “pão”. É só alimento, parecem até que *estão* na indústria de lata, ou de caixa. Viu porque estamos tristes?” (Diário de Campo).

Em outro período, percebi que estavam alegres. Deram bom dia em coro, o som estava tocando e enquanto uns assobiavam, outros cantavam. Até o encarregado voltou a sorrir e a contar casos. Disseram que contavam comigo para ajudar nas instruções sobre a higiene. Não queriam as engenheiras, mas as minhas instruções. Na realidade disseram que queriam saber sobre a limpeza, mas não da higiene. Para eles, “higiene” soa como “repressão, cobrança, fiscalização e poder”. A “limpeza” é o que conseguem aceitar, como uma palavra de seu cotidiano. “Higiene” é um terno que provoca estranhamento, que pode afetar o salário, e o emprego.

Ocorreu que o encarregado (Roberto) conseguiu convencer a gerência que o curso de higiene não estava atendendo à compreensão dos padeiros e seus auxiliares. E estes se sentiram humilhados com as abordagens técnicas, feitas pelas engenheiras. Então, diziam que o pão iria perder a “viscosidade do gosto e do cheiro”. “*Foram pregar sua higiene no inferno, graças a Deus estamos livre delas*” (Roberto). E ainda diz:

Não vou mudar nada aqui! E me perguntou: “só quero saber, se lá na sua escola se escreve sobre aquilo que está ‘no sangue de todo padeiro’? Tem padeiro que vem aqui sem saber fazer nada, mas traz dentro dele a amizade e aprende a fazer pão com carinho que é a limpeza maior! (Diário de Campo).

Os estudos de Geertz (1989) nos fazem adentrar no universo do ambiente laboral do padeiro, aguçar o olhar para uma descrição densa, observando como se dá a movimentação sincronizada dos corpos, durante todo processo de elaboração de pães, em um meio a um conjunto de signos. No cotidiano, as tarefas do labor são movidas por emoções dos sujeitos na forma de alegria, onde também dançam, cantam e conversam. As emoções fazem parte dos rituais da tradição do padeiro. Entre gestos, conversas, e músicas, se dá a pesagem, o homogeneizar, o moldar, o assar tudo isso são etapas das tarefas diárias do ambiente da padaria.

No comando das tarefas, o padeiro divide as atividades num de camaradagem, valorizando e respeitando os sujeitos nas suas diferenças e individualidades. As reclamações são substituídas pelas músicas, risos, palavras dóceis, num clima de entendimento, para não quebrar os ritos da produção, *estragar, sujar, minguar* ou *perder* o pão. Estes termos são significantes da necessidade de uma sintonia laboral da produção que se inicia com a sonoridade das bocas que conversam e tatos das mãos sobre os ingredientes, medidos e homogeneizados, formando a masseira no cilindrado ou modelado, amassado, cortado, pesado, remodelado, assado e distribuído.

É nesse ambiente de plena esterilidade competitiva, sedimentado pelo bem comum, que o padeiro esquece os acontecimentos do mundo externo e mergulha no mundo mágico da sua ancestralidade, para valorizar os acontecimentos inseridos no cenário da produção de pães, em que eterniza o prazer do fazer.

### **2.3 Suores, corpo e pão**

A concepção, da higiene, movida pelo pensamento de Mary Douglas (*Op. cit*), quanto à idéia de impureza, está associada às tradições. Entretanto, as regras de higiene evoluem com os conhecimentos, mas serão sempre expressões de sistemas simbólicos. Quando se abstraem a enfermidade e a higiene da impureza, uma antiga concepção retorna, relacionada à idéia do lugar ou “não-lugar”. Como se cada situação, cada contexto exigisse uma “noção”. Na mesma linha de raciocínio, Vigarello (1989) esclarece que a higiene vai além da superfície. Logo, compreendeu-se que os significados mais presentes, relacionados à higiene no ambiente da padaria, estão relacionados à higiene das emoções. Serão os bons pensamentos, as conversas, as músicas, as emoções que os padeiros associam à limpeza, sujeira, organização, e desordem do corpo e do lugar, dos objetos e do pão. Pensar ou falar coisas boas, cantar,

conversar sem malícia com a massa e com os colegas, garante a permanência do pão, do lugar, do hábito. Tudo parece protegido como se os entes – objetos do trabalho – estivessem em comum acordo com os homens e as mulheres do lugar.

O pão está “limpo” porque está protegido de maus pensamentos. Só faz bem. Esta ordenação se instala com naturalidade afastando a possibilidade do “sujo”. E quando se instala, no ambiente, uma relação de censura e cobranças das pessoas, do patrão, dos órgãos de fiscalização, questionando de maneira errada e feia de dizer que tudo está sujo, desorganizado e sem respeitar o sujeito, o lugar, as coisas, a tradição, esta atitude cria nos padeiros um sentimento de raiva e resistência ao sentirem-se desvalorizados seu ser e seu trabalho. Nesse sentido, há um desrespeito pelo sujeito, o lugar, e sua cultura.

A interpretação de suas falas ajudou a compreender como esses significados estão presentes no seu cotidiano laboral. Percebe-se que ao falar de coisas boas com os colegas, há uma garantia de que o lugar, os objetos, o pão, não vão provocar doenças. Estão limpos sem micróbios protegidos de sujeiras.

Está colocado que os padeiros têm suas próprias regras de higiene: os critérios são adotados por eles e concebidos no cotidiano do fazer, para manter, com fidelidade, o que aprenderam com seus mestres, com a vida. Um cabedal cultural ao longo da sua jornada de trabalho. O “limpo” e o “sujo” estão compactados no fazer, no pensar, na maneira de se relacionarem com o trabalho.

Tudo é “normal”, ainda que as coisas pareçam desarrumadas. A higiene existe no natural da padaria, “tudo é dela”: os suores, a farinha espalhada pelo chão e paredes, mas *“tudo é normal. Nada é sujo. Tudo está no trabalho: Aqui se faz pão “limpo”, no comando do ambiente e dos colegas”* (Joaquim).

A desordem (a meu ver), dos objetos, é a organização que se identificam no trabalho. As condições precárias de calor intenso, e pouca passagem entre os instrumentos não atrapalham o andamento da produção. A farinha, no chão, faz parte do processo de trabalho. Não é considerada sujeira, e tudo está na ordem característica do lugar. O pão é limpo pelo gosto e textura. É limpo porque o padeiro sente satisfação pelo trabalho, ambiente e colegas. “Sujeira” está relacionada a questões morais, de comportamento.

Segundo Douglas (2000), *impuro* é o que não está no seu lugar. Nesse sentido, também para os padeiros, impuro e poluente é o que não deve ser introduzido naquele

lugar. Ou o que macula o habito. Assim, *impureza* é uma categoria da cultura. Do “habitual” de um dado grupo social. Para Sr. Eliomar, padeiro, “*o corpo, diante do trabalho, deve ter um uniforme limpo; não pegar nas partes íntimas e depois manusear o pão; não render conversa com o colega sobre a massa para o pão ficar perfeito, como manda a tradição*”.

No discurso oficial, o corpo do padeiro é símbolo de limpeza do pão; faz parte da higiene. Mas a prática é diferente do discurso. São corpos suados, suores que pingam sobre a massa. Mesmo reconhecendo as regras básicas de higiene corporal, os padeiros – pelas condições precárias de trabalho: calor, espaço insuficiente, etc. – criam estratégias para melhorar a vida no trabalho, com rádio, e conversas entre eles. Para Vigarello (1989), a higiene diz também respeito às partes do corpo que não se vêem. É obvio que na padaria, estamos diante de uma linguagem simbólica, capaz de diferenciações sutis. O uso da relação entre pureza e impureza nem sempre está compatível com a nossa linguagem. Por exemplo, para os padeiros, o termo *higiene* é diferente de *limpeza*. Como já mencionado.

As pessoas falam que viram placas, carrinho, com restos de produtos; o padeiro limpando a mão na estopa da bancada. Isso é sujeira? Chamar a gente de “porco” não tem fundamento. [...] Eles (patrões e vigilantes sanitários) têm que mudar com o padeiro. Higiene é uma coisa que nunca está boa. É do calibre da padaria ter coisa assim (mostra o lugar), com nuvem de farinha e restos de produtos, mas está na responsabilidade do “certo” (Messias).

Todos os acontecimentos - ligados à elaboração - são naturais , são da natureza da pessoa do padeiro e tudo que está no ambiente é isento de sujeira, pelo fato de eles terem conhecimento e controle “do fazer”. E revoltam-se, quando são questionados ou censurados pelos acontecimentos óbvios, e naturais, do ambiente da padaria. Reclamam do termo “*higiene*”, enquanto uma expressão de poder, da linguagem do *estranho*, do fiscal. Para os padeiros, *higiene* é *impureza* na medida em que suja o arquétipo (o fazer pão), o lugar, o trabalho. Assim, na linguagem do *estranho*, o termo “*impureza*” é um subproduto da desorganização que eles não sentem, não percebem, como tal. Esta interpretação nos conduz, diretamente, ao domínio do simbólico.

As conversas, brincadeiras e amizades dos colegas mantêm o ambiente limpo (o ambiente da emoção), pois este traz bem-estar, e garantem o lugar e o pão. Os valores sobre sujeira atribuídos, pela ciência microbiológica, estão em outro plano, outro lugar. E não são valorizados pelos padeiros. Na realidade, o valor principal ou os significados relativos à sujeira, conforme suas alusões, são outros. O “limpo” e “a ordem” são comandados pelas questões individuais e subjetivas do padeiro, concretizadas no lidar com o outro (colega) que lhe garante a “limpeza” ou “beleza” do produto. Estas são metáforas ou representações que se opõem ao não *sujar* nada, pois, sujar é queixa, fiscalização dos brancos (patrões), dos vigilantes sanitaristas do governo.

Desse modo, também o estudo de Vigarello (1996) mostra que o termo “limpo” muda de estatuto, conforme o contexto. Funciona, consoante aos testemunhos de relatos e atitudes, como vimos acima, sobre a padaria. Como vimos antes, na linguagem comum entre os padeiros: “*A higiene existe no natural da padaria, tudo é dela. as mãos com massa, o suor, a farinha no chão na parede tudo é normal, nada é sujo, tudo está no trabalho*” (Dagoberto). O suor é limpo, é o que move o padeiro. “Padeiro sem suor não é padeiro, não desenvolve o trabalho”(Idem).

Para eles a “*massa não pode ficar sozinha na mesa. Abandonada*”. A massa só cresce em função da presença da pessoa do padeiro. Ainda que esteja descansando, vez por outra, o padeiro se aproxima cuidadosamente e passa a mão, depois, levanta o pano que a cobre e contempla demoradamente o crescimento. A massa tem que estar acompanhada da presença do padeiro, como se fosse uma parte de seu corpo, naquele momento mágico (Diário de Campo).

De fato, o padeiro tem uma sensibilidade da experiência com o fazer o pão. Há momentos em que observa e molda, com delicadeza, o manuseio da massa, em movimentos circulares e em silêncio como se moldasse um barro.

A ausência do padeiro no momento da levedura conforme a exigência da fiscalização sanitária - para evitar contaminação - denuncia ao padeiro a falta de conhecimento *desses brancos do governo*, em relação à inobservância do comando do trabalho.

Higiene para os padeiros, como vimos, é o bem-estar, a conversa e a alegria que primam, muito.

Tem padeiro que não sabe o que é higiene. É bruto, não fala, é todo duro. Vem das padarias dos bairros, não conhece a farinha e pensa que o pó suja: se limpa com nojo. A poeira da padaria é um ser natural do trabalho, tem que ser higienizado, com a competência do padeiro (Eduardo)

Observa-se que, de algum modo, os padeiros demonstram e justificam como a higiene se instala em suas consciências. Queixam-se da cobrança dos patrões e da fiscalização. Percebem a ausência de valorização do seu trabalho. Apesar da alegria que existe em suas falas, há um mundo subjetivo e velado, inserido na vivência das pressões dos patrões, da fiscalização, do cliente, no seu cotidiano. Sobre isto, Dejours (1994) deixa claro o caráter qualitativo e dinâmico da condição não mensurável da “*carga psíquica*.” Não mensurável, porque está inscrita na subjetividade, no sentimento não revelado e associado às pressões do trabalho cotidiano.

Não existe falta de higiene. Se ficar pensando que está sujo, não faz. O povo não sabe o que é padeiro. Não enxerga, só quer dizer que é “porco”. Porco não trabalha em padaria. Deixar as moscas em cima do pão sem matar ou tanger? (atitude que produz nojo aos clientes) (Josué).

Isso é falta de higiene? Na padaria é assim mesmo, tudo normal. O povo não sabe o que é “porcaria”. Limpa aqui, limpa ali, dizem.. Quem já viu padaria ser suja? É assim mesmo desde que se faz pão. O pão é alimento, totalmente limpo. O forno mata todos os micróbios, do pão, da farinha, da parede, do chão, limpa tudo. Só tem que ter cuidado com a bancada, que é fria para não pegar sujeira (Dagoberto)

Lamenta a falta de valorização da população sobre os saberes do padeiro como membro pertencente da sociedade humana, que também come pão. Realça a cultura do fazer o pão e a originalidade dos elementos que compõem o ambiente para assegurar a

limpeza do pão. O forno como um instrumento esterilizador, responsável pela limpeza do lugar e das coisas. É como sentem e acreditam na qualidade do pão.

Da padaria não sai pão sujo. O forno mata os micróbios da farinha, da parede, do chão. Tem que ter cuidado com a bancada que é fria. O padeiro não tem bactéria porque ele soa bastante, mata as bactérias com o suor. [...] Aqui só se faz pão limpo. Não vejo o sujo. Deve ter lugares onde os padeiros trabalham sem camaradagem e amor. Mas, aqui não. (Alfredo),

Outra vez, um dos padeiros se refere à emoção, ao valor afetivo pela equipe de trabalho como um bem, uma espécie de higiene contra o que pode fazer mal ao produto e ao trabalho. Faz-se uma analogia com várias combinações significantes Barthes, (1997). em que higiene é um valor moral, um bem humano em oposição ao discurso oficial que se refere à higiene como dano, reclamações e multas.

Desse modo, a reflexão nos leva a compreender os significados admitindo duas interpretações que reflectem a dialética: evento e sentido. “Evento” é o que ocorre no campo objetivo, concreto, no ambiente precário de higiene, conforme a microbiologia, os fiscais sanitaristas; mas “os sentidos” são também outros, podem significar o que o falante quer dizer, isto é o que acredita ser, uma higiene da alma, da emoção, que comanda o trabalho, ainda mais eficiente que a esterilização do pão.

Nesses termos, os padeiros crêem que o ambiente está limpo e tirar a massa da masseira, segurar no peito para não quebrar, não é sujeira, nem falta de higiene como denunciam os fiscais sanitários. Para os padeiros, sujeitos deste estudo, “limpar, como eles querem, é não saber nada de padaria. Diz que a higiene precisa mudar; até tirar meu bigode, hummm, quero ver bactérias pousar em meu “bigode”! (Roberto).

As regras que vêm de fora principalmente, as técnicas de caráter punitivo, causam revoltas e desagradam o ambiente. Não há demonstração de valor nas tarefas laborais. A escuta e o diálogo são ignorados e, quando os trabalhadores têm

oportunidade, se queixam. Percebe-se o sofrimento dos padeiros, por conta das pressões.

Sobre o assunto das normas higiênicas, os padeiros entendem que devem ser cautelosos.

Uma vez por mês para a massa não sentir: lavar paredes, teto e piso, não varrer toda hora, porque atrapalha a produção, tira a atenção do padeiro. [...] Chegaram aqui com besteira que tem nos livros, negócio de lei. È coisa da prefeitura. Eles, eles só querem cobrar do peão, fazer pão, não sabem. Até parece que não comem pão. Dizem que está sujo, sem higiene, tudo fora do lugar. Não perguntam ao padeiro as coisas (Joca).

No cotidiano, as *regras de higiene* são estabelecidas por eles obedecendo ao ritual de sua atividade laborativa. Há um repúdio às notificações da fiscalização, porque atribuem esse ato a um poder desrespeitoso da cultura do padeiro, inserida no contexto social (trabalho), sobre suas noções de higiene.

Visto a farda por mais de dois dias [...], limpo a farinha, tenho cuidado para não coçar as partes íntimas, quando faço pão. Mas, cantar, conversar, se balançar, é para o pão ficar perfeito. Limpar a mão no pano da bancada é muita higiene, coisa besta de quem não sabe fazer pão (Dagoberto)

Destacaram-se os significados relacionados à higiene, enquanto poder: o uniforme e os cuidados com o corpo, as questões subjetivas do corpo são para mover o processo produtivo e garantir a perfeição do pão, em nome da ordem social. A fumaça do forno mascara o pão, mas é descartada a possibilidade de “sujeira”, visto que faz parte dos elementos culturais da padaria.

Essas expressões vão além do que se possa discorrer entre as palavras e os discursos formulados pelos padeiros, carregados de simbologias, nos remetendo a Bourdieu (2009), quando se referem ao poder simbólico, como enunciação para fazer ver e crer, e confirmar uma visão de mundo.

Reforça-se que a combinação dos eventos e sentidos, na trajetória do cotidiano da vida do padeiro, têm múltiplas interpretações, que refletem a lógica dos seus enunciados sobre a fazer o pão, e a higiene do ambiente, naturalizado pelo cotidiano.

O padeiro busca elucidar o encantamento dos saberes no manuseio da massa, no contato com os objetos, com o corpo, que é a expressão do fazer comandada pelos ritos aprendidos com os mais velhos. Direciona o olhar, a escuta, para o universo laboral da manipulação e, seduzido com a magia do trabalho, embalança o corpo, conversa, canta, assobia e libera a imaginação para entrar na esfera da criação do amassar com as mãos, e modelar. Depois, se assa e ocorre uma paralisação de movimentos até a materialização de sua obra. Esse rito ancestral da própria cultura de fazer pão, nos remete à idéia da liberação de emoções através do amassar e do suar sobre a massa que confirmam o prazer do fazer.

Esses elementos, presentes no cotidiano do padeiro, são sufocados pela ação incompreensiva dos técnicos, ao ignorarem e não valorizarem os signos e significados no emaranhado dessa teia cultural, no âmbito da objetividade e do subjetivo, bem como, o conhecimento adquirido na experiência.

As suas falas revelam a magia do prazer em fazer o pão.

Pão limpo é trabalhado com a higiene, da paciência lavar as mãos, do coração limpar a maquinaria da boca para não sair besteira, quando a massa está sendo feita. O sujo é sem amor, sem atenção do padeiro que usa resto de massa azedo de três a quatro dias, misturando com a nova: suja o pão o padeiro e a padaria (Rogério).

A limpeza do pão está vinculada à subjetividade do padeiro, à paciência, no preparo nas relação com os colegas, coisas, o ambiente, disciplinando os pensamentos para não dizer coisas que venham desandar, para influenciar a qualidade da massa e sujar o pão Vigarello (1996) nos permite, entender a subjetividade, quando “o termo limpo muda de estatuto. Funciona mais freqüentemente como veredicto nos relatos ou nas descrições. Acentua os perfis, matiza os comentários estendendo-se mesmo, por vezes, às atitudes e aos comportamentos.” Complementando Douglas(*Op. cit*) “*Se extrairmos do conjunto dos comportamentos os atos que consideram imorais, poderíamos desenhar a carta do seu código moral. O Código moral se apóia na idéia de impureza*” Douglas (*Op.cit*)

Comecei por necessidade, [...] fui criando amor, me destacando. O prazer, crescendo. A variedade de produto engrandece o padeiro. O local não muda. Se o padeiro não tiver amor, dedicação, nada fica bem. O pão sente e muda, não fica igual, prazeroso de se ver (Josias).

Tudo depende da emoção do padeiro:

Não se pode conversar sobre coisas ruins, nem pegar nas partes íntimas, quando está manuseando a massa [...]. A vida de padeiro não é fácil, a farinha tem suas diferenças. Uma leva mais água, outra descansa. E precisa ter satisfação, prazer para trabalhar, se aprende muito. Fazer pão todos os dias não é sempre igual, tem que haver a história do bem (Roberto)

Cantar e dançar são da origem de tradição, do padeiro, para esquecer as coisas de fora, e pensar no trabalho (assobios, risos). A massa pode escutar? Será esta uma das noções? De que falam, senão de uma produção viva de sensações?

Observa-se que existe, em suas falas, um mundo subjetivo que não é revelado, que está inserido na subjetividade do seu cotidiano por diversas questões que se comungam, ou não. Dejours (1994) deixa claro o caráter qualitativo e dinâmico, não mensurável como a “carga psíquica”. “Não mensurável justamente porque inscrita na subjetividade, mas real enquanto vivência articulada às exigências ou pressões do trabalho cotidiano.

*“Fazer pão todo dia tem um sentimento sempre igual, só prazer muda a rotina, na 2ª feira faz pão de alecrim para aumentar a vendagem, na 6ª, de camarão para o freguês que tem dinheiro, mas se inventa todos os dias, um pouco”* (Josias). A criação é necessária para que o trabalho seja prazeroso, e não cair na rotina. Mesmo que haja rotina, há algo de criativo, a cada dia. O ritual da criação ajuda a acessar os conhecimentos retidos na memória, associados às receitas, de acordo com o significado do dia, e do perfil do freguês. Comungando à Mary Douglas (*Op. cit*), o ritual centra a atenção, na medida em que se associa presente e passado, habitualidade, rito.

Longe de pensar no pão impuro, quando se trata do suor no cotidiano do padeiro, os suores fazem parte do rito. E durante, todas as fases de elaboração, pelo próprio dinamismo do fazer, do ambiente, os corpos ficam lubrificados pelos suores que

escorrem em direção às espojas de masseira que estão sob o comando de suas mãos. A relação do corpo com o suor, para o padeiro, é de ânimo das suas forças físicas e mentais, que o impulsionam a produzir. Enquanto um elemento natural, os suores fazem parte da ordenação do padeiro, no seu labor da produção.

Quando minhas mãos estão grudadas de massa e que o suor cai na massa, tem que continuar o trabalho. É assim mesmo. Pão é limpo, porque é feito com o suor e gosto. O sujo é quando o cara está ruim, com raiva, com ódio, e brigou principalmente com a mulher (Dagoberto).

O suor corre no corpo: é coisa natural, dizem que sentem agonia, mas é normal. Não é que o padeiro seja sujo, é o trabalho crescendo dentro dele. O suor não é “sujo” e faz parte do cotidiano do padeiro, do processo produtivo como um elemento “indispensável”. O “sujo” e o “limpo” estão condicionados ao estado emocional do padeiro, que vem à tona, como elementos positivos ou negativos e interferem na qualidade do pão. Nessa matéria simbólica, ao lembrar Douglas (*Op. cit*), o indivíduo - dentro do sistema - necessita criar uma estrutura para não se sentir ameaçado por uma situação que não controla. Com seus humores e comentários, as funções corporais simbolizam e determinam.

## **Conclusão**

Os padeiros entendem o ambiente, o corpo, os equipamentos, a relação entre o conhecimento técnico e a fiscalização sanitária, em geral, de modo objetivo e subjetivo, com símbolos culturais, associados aos binômios: limpo/ sujo, quente/ frio, dormido/ fresco, branco/ corado, etc. Entretanto, estes elementos nem sempre estão integrados aos conceitos técnico-científicos e aos parâmetros das legislações, vinculadas à vigilância sanitária.

Nesse momento, retorna-se aos pressupostos inquietantes, levantados no decorrer do estudo, tendo em vista que funcionaram como catalisadores para a compreensão da higiene, na objetividade e subjetividade, do mundo laboral do padeiro. Ao estender o

Questionamento, individualizado e reservado, oportunizou-se aos sujeitos expressar seus sentimentos, saberes e significados, inseridos na sua cultura de “fazer e celebrar o pão”.

No que diz respeito às unidades significantes, o estudo focalizou que o suor tem um significado marcante no processo de trabalho, pois protege a massa e estimula o corpo como força revigoradora, e dinamiza o crescimento do trabalho do padeiro. A farinha é uma entidade que traz “paz” ao padeiro, ao ambiente da produção. Se no chão tiver farinha, não tem por que se preocupar com a higiene da massa, pode esta se arrastar pelo chão. O piso está livre de sujeira, nesse cenário de produção, cujo rito é uma experiência diária.

Conforme os padeiros, há diferentes modos de pensar a limpeza e a sujeira no corpo e nos objetos do lugar. Em geral, o gesto de limpeza não foi abolido. A representação do corpo limpo se opõe ao discurso técnico oficial dos sanitaristas. O corpo está limpo para fazer o pão, porque está suado, tem sentimentos bons, fala com a massa, para o pão ficar sadio. A massa é a entidade que se combina com o corpo. Simbologia do cristianismo, que faz analogia entre corpo e pão de Cristo. No fundo, há no pensamento dos padeiros uma conexão com este mito cristão. Em geral, eles interpretam que há uma higiene que percorre outras vias, além daquelas aludidas pela ciência, ainda que, vez por outra, se mesquem noções, como a idéia do forno que mata os micróbios pela alta temperatura.

As mãos amassam para a modelagem e o pensamento celebra a qualidade do pão num nível de **estética e limpeza**. Se os sujeitos estiverem no labor com bons pensamentos, *o pão fica viçoso e limpo*, mas se ficar com maus pensamentos se instala a **sujeira. Esta, vem de dentro do sujeito. Do mesmo modo, a limpeza vem de dentro para fora numa predisposição inata do sujeito sobre seu trabalho**. A ordem é comandada pela limpeza que eles concebem, e esta se relaciona com a emoção da alegria e beleza de fazer o pão. E mesmo que os objetos estejam fora do lugar, ou desorganizados, aos olhos do observador (o fiscalizador), para os padeiros, o cenário é próprio da tradição e, se mudar, pode interferir negativamente na massa. No concreto, a limpeza, propriamente dita, do lugar é feita após o término das atividades laborativas, quando o pão estiver no descanso, levedando, porque antes, qualquer movimento de vassouras, panos de limpeza pelo chão, quebra a proteção do ambiente.

Em relação aos órgãos de fiscalização, as falas dos padeiros referem-se a atitudes de discordâncias, aborrecimento e críticas severas que estes agentes do governo fazem à postura do trabalhador. Eles só reclamam do que consideram errado, fora do lugar, ignoram a presença dos sujeitos e do seu trabalho. Os padeiros se sentem

magoados, humilhados e desvalorizados, e atribuem estes sentimentos às reclamações dos patrões, dos consumidores e à postura hostil, adotada pelos fiscais, quando adentram no ambiente.

Dessa forma, o estudo alertou para a necessidade de acompanhar e, conseqüentemente, compreender, com mais profundidade, os ritos e saberes do cotidiano laboral do padeiro, no contexto da padaria, dando voz para que os sujeitos expressem os saberes da sua cultura para que eles possam ser respeitados e aceitos como profissionais diante dos órgãos públicos e da sociedade.

Ressaltamos, também, que a linguagem técnica, muitas vezes traduzida pela fiscalização, não permite aos sujeitos, envolvidos com a produção de pães, uma compreensão clara do que seja higiene, limpeza e sujeira. Na acepção dos padeiros o termo “limpeza” se opõe a “higiene” (conforme o discurso oficial da saúde); e se encontra num dado momento, quando relaciona micróbio e forno. Finalmente, vale dizer que as normas oficiais sobre a higiene no ambiente da padaria são recusadas, a partir do momento que estas se chocam com as experiências e saberes socioculturais do padeiro.

## Referências

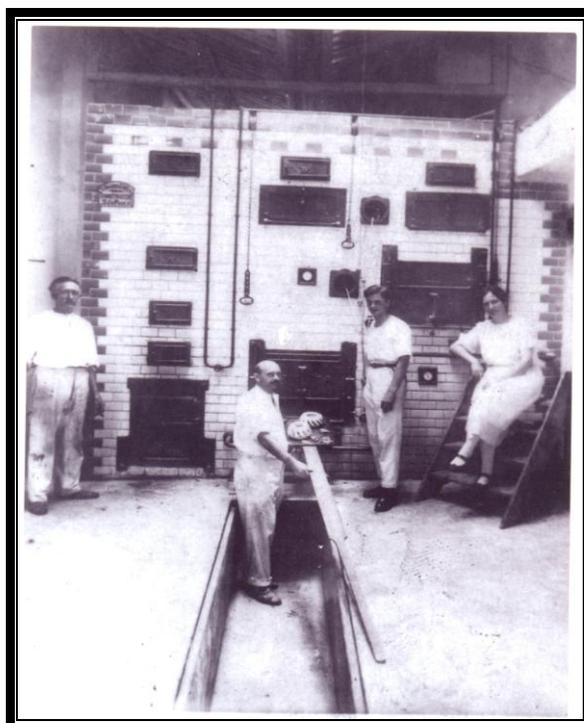
- ALVES, Paulo César, MINAYO, Maria Cecília de Souza. **Saúde e Doença: Um Olhar Antropológico**. Editora Fiocruz, Rio de Janeiro, 1994.
- ANASTÁCIO, Sílvia Maria Guerra, SILVA, Célia Nunes. **As Narrativas e o processo de Recriação do Sujeito: A Semiótica das Metáforas**. EDUFBA, Bahia, 2008.
- BOOTH, Wayne C., COLOMB, Gregory G., WILLIAMS, Joseph M. **A Arte da Pesquisa**. Martins Fontes, São Paulo, 2000.
- BOURDIE, Pierre. **O Poder Simbólico**. Bertrand Brasil, Rio de Janeiro, 2009.
- COSTA, Jurandir Freire. **Ordem Médica e Norma Familiar**. Graal, Rio de Janeiro, 1983.
- DEJOURS, Christophe. **A Banalização da Injustiça Social**. Editora FGV, Rio Janeiro, 2007.
- \_\_\_\_\_. **A Loucura do Trabalho**. Cortez Editora, São Paulo, 1988.
- \_\_\_\_\_. **O Fator Humano**. Editora FGV, Rio de Janeiro, 1997.
- \_\_\_\_\_. **Ensaio sobre a afirmação e a negação do trabalho**. Biotempo Editorial, São Paulo, 1999.
- \_\_\_\_\_. **Psicodinâmica do Trabalho**. Editora Atlas S.A., São Paulo, 1994.
- DOUGLAS, Mary. **Pureza e Perigos Ensaio Sobre Noções de Poluição e Tabu**. Lisboa Edições 70 (Col. Perspectivas do Homem nº32, 2000).
- DURKHEIM, Émile. **As Regras do Método Sociológico**. Martin Claret, São Paulo, 2007.
- ELIAS, Norbert. **O Processo Civilizador – Volume 1: Uma História dos Costumes**. Jorge Zahar, Rio de Janeiro, 1994.
- FREITAS, Maria do Carmo Soares de. **Agonia da Fome**. EDUFBA, Bahia, 2003.
- GEERTZ, Clifford. **A Interpretação Culturais**. LTC Editora, Rio de Janeiro, 1989.
- MINAYO, Maria Cecília de Souza. **O Desafio do Conhecimento: Pesquisa Qualitativa em Saúde**. Hucitec, São Paulo, 2004.
- \_\_\_\_\_. **Pesquisa Social: Teoria, Método e Criatividade**. Editora Vozes, Petrópolis, 1993.
- MINNAERT, A. **Práticas de Higiene em uma feira livre da cidade de Salvador, Brasil** - Agencia Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Brasília.

- OLIVEIRA, Valdemar de. **Higiene e Puericultura**. Editora do Brasil S/A, São Paulo, 1975.
- QUIVY, Raymond, CAMPENHOUDT, Luc Van. **Manual de Investigação em Ciências Sociais**. Grávida, Lisboa, 1998.
- RICOEUR, Paul. **Teoria da Interpretação: O Discurso e o Excesso de Significação**. Edições 70, Lisboa, 2009.
- RISÉRIO, Antonio. **Uma Historia da Cidade da Bahia**. Versal editores, Rio de Janeiro, 2004.
- SANTOS, Milton. **O Centro da Cidade de Salvador**. EDUFBA, Bahia, 2008.
- SOUZA JR. Vilson C. **O banquete sagrado. Salvador**, Editora Atalho, 2009.
- SCHÜTZ, A. 1995 (1946): «Le citoyen bien informé, Essai sur la distribution sociale de la connaissance» in BLIN, Thierry, 1995: *Phénoménologie et sociologie compréhensive, Sur Alfred Schütz*, Paris;
- SILVA, CAF. **As regras do jogo e o jogo das regras**. In: VOTRE, S. J. (Org.). Representação social do esporte e da atividade física: ensaios introdutórios. Ministério da Educação e do Desporto / INDESP, Brasília, 1998.
- VIGARELLO, G. **Limpo e o Sujo: uma história da higiene corporal**. Martins Fontes, São Paulo, 1996.

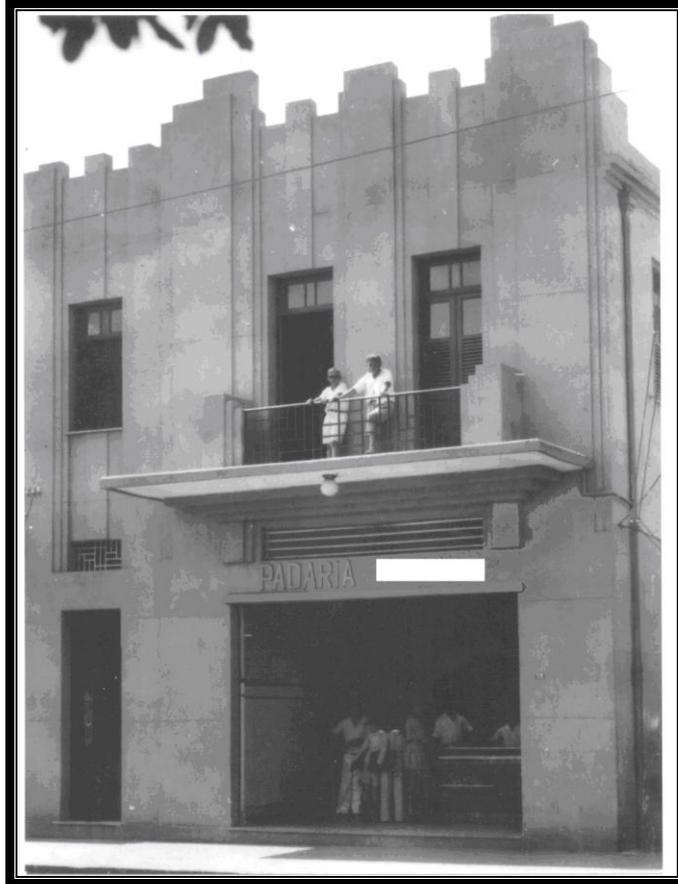
## Lista de Ilustrações



Fachada da Padaria - década de 50



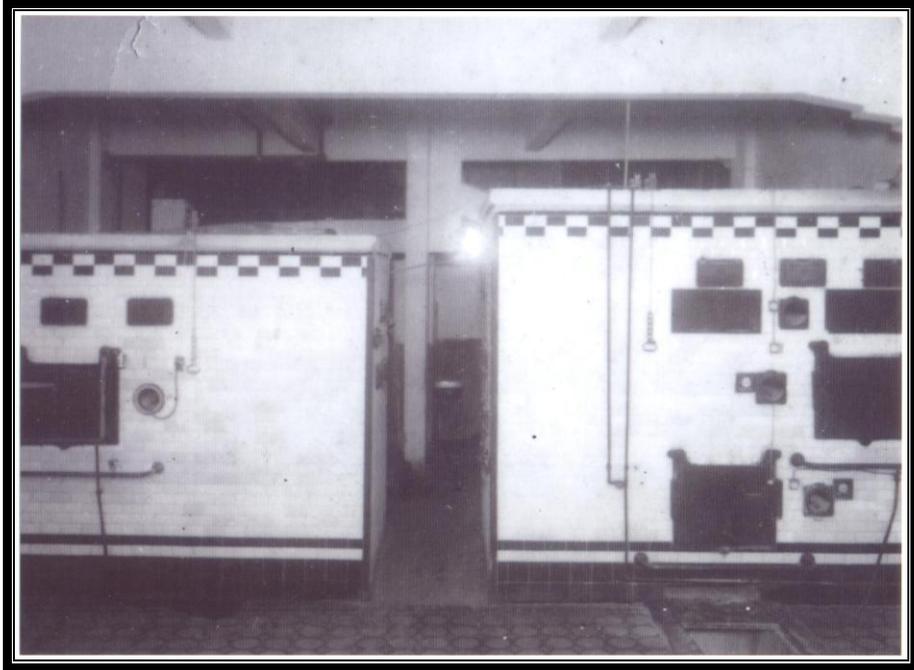
Estrutura do forno – década de 50



Fachada da Padaria, modificada nos anos 90



Sala de atendimento – estrutura interna, década de 90



Forno

atual

**“A impureza existe aos olhos de quem observa”**



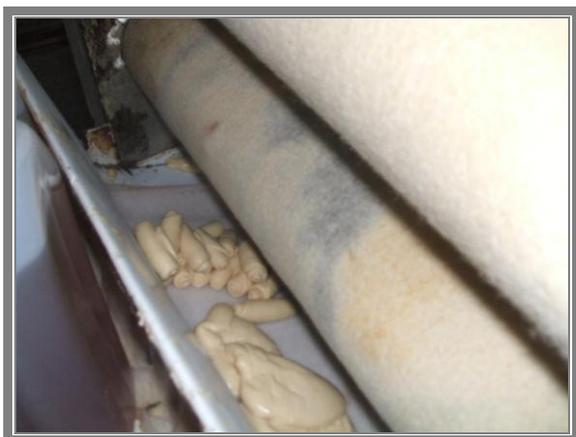
**“O forno do pão foi de fato o primeiro forno de experimentação química do mundo”.**

**Assar tem seus preceitos**





“Higiene e limpeza.”



**“Processo produtivo”.**



**“As massas são colocadas em tiras de madeira (ripas)”**.



“Pão limpo e viçoso”.



## Anexo I

### Parecer



UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
ESCOLA DE NUTRIÇÃO  
COMITÊ DE ÉTICA EM PESQUISA - CEPNUT  
Rua Araújo Pinho, 32, Canela  
Cep: 40.110-150 Salvador, Bahia, Brasil  
Tel.: (71) 3283-7704 Fax: (71) 3283-7705  
e-mail: [cepnut@ufba.br](mailto:cepnut@ufba.br)

#### PARECER

Lindinalva Miranda das Candeias apresenta para avaliação deste Comitê o Protocolo de Pesquisa intitulado: "A concepção de higiene nas padarias de Salvador, Bahia. A pesquisadora responsável desenvolverá a pesquisa como parte de suas atividades acadêmicas no Programa de Pós-Graduação em Saúde, Ambiente e Trabalho, da Faculdade de Medicina da Bahia-UFBA, sob a orientação da professora Maria do Carmo Soares de Freitas. O processo está instruído adequadamente, nos aspectos tanto formais quanto acadêmicos, de acordo com a Resolução 196/1996, do Conselho Nacional de Saúde. Trata-se de um estudo qualitativo com a utilização de técnicas de observação e entrevistas com padeiros e auxiliares. Será realizado em três padarias localizadas no Centro da Cidade de Salvador (Politeama e adjacências), nas quais será observado o processo de fabricação, as instalações e os trabalhadores nos aspectos higiênicos e serão entrevistados os trabalhadores voluntários, naturalmente, sobre a concepção de higiene. Apresenta o "Termo de Consentimento Livre e Esclarecido" redigido de forma clara, simples e objetiva, assegurando a independência da pesquisa diante da empresa, informando a duração aproximada da entrevista, a privacidade do local onde ela seria realizada e acrescentando um diferencial importante na forma de adesão à pesquisa que é o de conceder um tempo para o sujeito refletir antes de dar o consentimento, levando o texto para ler em casa calmamente. Esta relatora, entendendo que este Protocolo atende às exigências da norma indica a sua aprovação.

O Parecer do Relator foi apreciado e acatado na reunião plenária do CEPNUT, ocorrida em 09 de novembro de 2009.

Salvador, 10 de novembro de 2009

  
Prof.<sup>a</sup> Neuz Maria Miranda dos Santos  
Coordenadora do Comitê de Ética em Pesquisa  
Escola de Nutrição - UFBA  
CEPNUT

## Anexo II

### Roteiro de Entrevista

a) Falar sobre a pesquisa, seus objetivos e metodologia.

b) Questões relacionadas ao sujeito.

- A história de vida

- Nome, idade, escolaridade, onde nasceu, onde mora
- Com quem aprendeu o **ofício** ou profissão de padeiro

-Ao trabalho

- Fale um pouco sobre o trabalho, como é a limpeza do lugar (ambiente de trabalho)
- Como pensa na forma de limpar, a higiene dos objetos, do uniforme do corpo
- Fazer pão todos os dias é sempre igual, os locais onde são feitos pães, todos iguais
- O corpo, os objetos, o ambiente ficam cobertos de pó da farinha, o calor faz o suor escorrer pelo rosto, braços etc. Com as mãos grudadas de massa, como limpar o suor que está escorrendo?
- Existe pão limpo?
- Em sua opinião, existe pão sujo? E pão limpo?
- Quando se diz que pão é sagrado, como você vê esta questão?
- E o lugar onde se faz o pão também é sagrado? E pão sujo? E o pão de Santo Antonio?

## **Anexo. III**

ENTREVISTAS INICIADAS EM DEZEMBRO 2009 E COM TERMINO NO  
MÊS DE DEZEMBRO (Transcrição)

**DIA 02.12.2009**

**MANOEL ALVES DE OLIVEIRA**

**ESTUDEI ATÉ A 1ª SÉRIE GINÁSIO**

**NASCI EM SÃO FELIPE**

**MORO NO JARDIM SANTO INÁCIO**

### **Ofício/Profissão**

Aprendi o ofício antigamente, com mestre Teixeira, padeiro que fazia pão na minha terra. Comecei como auxiliar. Tinha 23 anos, vou fazer 34 anos como padeiro. Hoje acho que é profissão, porque tenho a carteira assinada e posso reclamar meus direitos

**Ambiente/Local:** [ entre murmuros e pigarros, leva o dedo à testa, reiniciando a conversa]. Gosto do meu trabalho, do que eu faço, dia a dia. Não sinto tristeza não, só alegria, pois consegui comprar minha casa, arrumei tudo que tinha na minha vida com esse trabalho. Ah! Hoje em dia, o Trabalho mudou, aumentou a quantidade; tem fundamento para trabalhar: o setor tem que ser limpo. O pão não é sujo, pão é alimento, todo mundo usa pão no café da manhã. A gente se sente bem, dando graças a Deus porque temos trabalho. É fácil mudar para outro, mas eu gosto desse.

**Higiene:** A gente não sente calor, a gente já tá acostumado. Se o suor está escorrendo, vou direto para o banheiro, ou muitas vezes, enxugo aqui mesmo no [...risos] pano, porque isso não tem jeito e assim mesmo. É do calibre do padeiro, ficar com suor, senão fica sem produzir bem. [ coça a cabeça e põe a mão no queixo, continuando a fala]. As pessoas falam que pão sujo é suar e fazer pão, mas não é isso. E também, quando se chega na padaria, e a *divisora* que divide a massa está preta de óleo, se pensa que é o pão que está sujo. Pra mim não tem pão sujo, depois que faz está tudo limpo. Não tem, nunca vi essa sujeira.

DATA 02.12.2009

**ROGÉRIO CONCEIÇÃO SANTOS**

**IDADE 31 ANOS**

**ESTUDEI ATÉ A 8ª SÉRIE**

**NASCI EM SALVADOR**

**MORO EM CAJAZEIRA 10**

**Ofício/Profissão:** Não considero “ofício”, se eu ganho meu ganha-pão de cada dia. Porque a profissão se carrega pra vida toda se aprende, e, a cada dia, se dedica. “Ofício” é fazer uma coisa por fazer, sem compromisso.

Ah, moça! Vida de padeiro não é fácil, a farinha, cada uma tem sua diferença. Você trabalha, está aprendendo com a farinha, e tem várias marcas. Uma leva mais água, ela precisa de descanso. Meu trabalho me dá satisfação e me dá prazer.

**Ambiente/Local:** O ambiente tem que ter amor e higiene, “**o padeiro tem que ter higiene.**” Então para ser padeiro, tem que começar pela higiene, depois amor, carinho, e tem muitas pessoas que não são padeiros e que não entendem o que é: é ser profissional de mão cheia; ter a higiene primeiramente, hum...e depois fazer o pão. Agradeço tudo que aprendi com as pessoas, aprendi coisas boas e ruins. Hoje, só ligo para as boas, e das ruins eu quero me esquecer [**Nesse momento fica de pé e faz uma pequena pausa de segundos .Recomeça a falar um pouco exaltado**]

As pessoas que falam do padeiro são porque “não tem higiene” . Limpam a mão na roupa . Eu acho que a maioria vem da padaria de bairro. Nas padaria do centro, a fiscalização está mais em cima da limpeza, do lugar, e eles ..lá os brancos no arrocho com nós [**Faz silêncio, senta-se, e continua com calma**]

**Ambiente/Local/ Higiene:** Acho que o local do trabalho não é tão sujo. Logo que eu chego, higienizo as bancadas com gel, os carrinhos. O ambiente é arejado, não faz calor, o corpo é bem asseado e higiênico: é limpo. Não se anda com as fardas de 3 e 4 dias na padaria, pois elas se sujaram muito porque trabalhamos com farinha. Até me chamam assim; “você parece bicha”, porque toda hora eu quero limpar a farinha do corpo e o suor e fico me mexendo até limpar .As vezes atrasa o serviço mas tenho que tirar o pó e suor do corpo .

DATA 09.12.2009

**EVANDRO EDUARDO SOUZA**

**42 ANOS 8ª SÉRIE**

**NASCI EM SALVADOR**

**MORO EM ITAPOÃ**

Aprendi com um amigo. Comecei por curiosidade. E sou hoje padeiro de mão cheia. Comecei com 17 anos a exercer e achava bonito e interessante a maneira como trabalhava o padeiro, a rapidez da modelagem, o armazenamento, a padaria, o espaço. Só forno a lenha que eu não gosto porque faz fumaça, e fica tudo preto.

Falar sobre o trabalho é um prazer. Hoje, para as pessoas que trabalham comigo, tudo é bom: farinha de primeira, maquinário bom. Me faz ter disposição para trabalhar com rapidez. Padaria de antigamente tinha que ter mais gente no serviço, era mais manual. Eu vinha por obrigação. Ser padeiro me torna profissional, eu consigo gostar muito mais hoje.

[Leva as duas mãos a cabeça, olhando para o teto e começa a falar]

O ambiente: Muitas vezes as pessoas falam porque viram sujeira, placas sujas com o produto, e carrinho com sujeira de um dia para o outro. E isso já é sujeira? Com certeza chamar de “porco” não tem fundamento, porque ele nunca é “porco”. Eles têm que mudar com o padeiro.

[**Retira as mãos da cabeça e continua**] Todos aqui vêm trazendo a área limpa. A gente limpa as unhas e os cabelos, não conversamos de coisas ruins, próximo ao alimento. Quando alimento cai no chão, não reutilizamos. O corpo, diante do trabalho, deve tomar banho e sempre estar com o uniforme limpo, e não ficar se tocando, pegar nas partes íntimas quando estiver manuseando o pão. Mas, a conversa com o colega sobre a massa e o serviço tem que fazer bem e, para o pão ficar bem perfeito, com, tradição. Limpar o suor com as mãos, varrer o chão na hora do serviço é limpeza, “muita higiene!” Me diga onde está a sujeira, ora essa? Muita gente ficar chamando de “porco”, de “pão sujo”! Eu não sei, não, o que esse povo pensa ah, ah! Quanta coisa besta.! Não sabem de nada.

[**assobia, com um ar de felicidade e fala sorrindo**]

Olhe, fazer pão todos os dias não é sempre igual: mas, o sentimento é sempre igual, é um prazer. Não cai na rotina, porque eu gosto. Primeiro, porque é uma profissão e **também** é o alimento do dia a dia.

Nós temos sempre que inventar. Na 2ª feira, faz-se pão de alecrim, para ficar melhor nas compras dos freguês, e na 6ª, o de camarão para o freguês que tem dinheiro. **Aí**, eu fico “carregado” e com a cabeça pesada.

Os locais onde se fazem os pães não são iguais: a diferença está nos utensílios, nas pessoas qualificadas – no ambiente; uns mais estreitos, outros, sujos, sem higiene e com o piso deficiente, sem maquinaria perfeita e o armazenamento da farinha ruim. Pão limpo existe, quando tem bom manuseio; se está sempre com as mãos limpas, unhas aparadas, cabelo cortado, uniforme e utensílios limpos **E** a bancada deve ser lavada, e passado o álcool. Para bilhar!

**[Iniciou a fala, falando frase por frase, como se fosse para alguém memorizar o que estava sendo**

Pão “sujo” é quando ele cai e se reutiliza, é chegar no setor e pegar a massa sem lavar as mãos.

Pão “santo” é o nome que vem da tradição, quando são devotos de Santo Antonio! Tem formato, e tamanho, e corte específico, cortado em cruz. Tem que ter cuidado para fazer certo.

Olhe, acho que alguns padeiros são “sujos”. Conheço algum na hora do serviço s que enxugam o suor com a massa – pão, amassado com o pé, era porque não tinha maquinaria.

Sei que pão “limpo” é aquele que não cai no chão e sujo é o que não cai. Quando a massa caiu no chão tem temperatura que não mata bactéria.

Limpar o suor com o braço não é profissional. Já vi padaria em que as pessoas “enxugam o suor com manga da camisa, com o avental, e até mesmo com amassa!” Eu já ouvi falar que em uma padaria, perto daqui, quando o pão cai no chão se diz: “o que não mata, engorda”. Quis dizer que o pão é “abençoado!”, ou o pão é um alimento?

DATA 11.12.2009

**JOSE ELIAS DA SILVA**

**IDADE 48 ANOS – 2º GRAU**  
**NASCI EM ITAPARICA**  
**MORO NA FAZENDA GRANDE DO RETIRO**  
**PADEIRO HÁ 18 ANOS.**

(com a postura de “entrevistado de TV” se arrumou na cadeira: só mexia os lábios e olhos)

Não tive um professor. Na realidade, trabalhava na produção, embalando pão e fui aprendendo a ser padeiro. Ofício tem que primeiro, no dia a dia, ter amor, fazer com prazer. Se fosse profissão, teria que ter investimento maior.

Hoje, me dá muita alegria o ambiente. É prazeroso estar trabalhando. Por isso que eu falei que, se o padeiro não limpa o equipamento, acho que a pessoa deixa a desejar. Os dois fundamentos, para durar seis (06) meses, não dá pra trocar todo dia, ai fica sujo mesmo. Pensar na higiene é pensar que ela precisa ser melhorada, para cuidar da sujeira. Só tem uma ou duas pessoas no setor, e o tempo não é suficiente. A limpeza não é eficaz. Por essa razão, fazer pão todos os dia não é sempre igual. Primeiro, tem que ver por onde vai começar e o ambiente é diferente. Cada dia é um dia, o sentimento não é igual, todos os dias. Tem vezes que está tudo calmo, limpo e o trabalho vai bem. O pão não fica bom, quando tem desassossego e as coisas ficam sujas. Aí desanda tudo, mas não é sujeira. É agonia

Ora, o pão sujo: usam maseira sem lavar, não prestam atenção à matéria prima inviolável.

Padeiro é “porco” ? Existem vários tipos de padeiro, tem padeiro que não sabe o que é higiene e é bruto. Aí se fica levando o nome de “porco”, injustamente.

Padeiro, padaria e pão: dizer que padeiro é “porco”, eu protesto porque não é por aí, pois existe padeiro que não trabalha com amor, e faz por fazer.

Suor escorrer no corpo durante o trabalho. É norma!. O suor é besteira: e tem gente que sua mais do que os outros. O que fazer? É complicado...É uma coisa que não tem como evitar. O suor é normal porque é um setor quente: suor não significa falta de higiene, o suor pode cair na massa e é assim mesmo, que a gente não vê. Padeiro que não tem suor não sabe trabalhar. Conversar ah.....é bom para a massa crescer bem, e o pão ficar sadio.

Deixe eu dizer o que eu acho. No local da padaria, não sai pão sujo, porque o forno mata todos os micróbios na farinha, da parede, do chão... Só tem que ter cuidado com a

bancada, que é fria. Até o padeiro não tem bactéria, porque ele sua bastante e mata as bactérias com seu suor.

**DATA 11.12.2009**

MARCO OLIVEIRA GOMES

37 ANOS DE PADEIRO

8ª SÉRIE

NASCI EM SALVADOR

MORO NO NORDESTE DE AMARALINA

PADEIRO- 16 ANOS

Comecei por necessidade, e depois fui criando amor e me destacando. Cada dia foi se modificando o prazer, e foi crescendo. Por ser área ampla e ter variedade, engrandece. O primeiro lugar onde trabalhei, como servente da limpeza, passava pano no chão [gesticulava como se estivesse limpando o chão, naquela hora, e afirmava com entonação firme]. A higiene tem que se fazer bem feita, limpeza concentrada. Como ajudante de padaria era agradável, mas já estava cansado, inclusive o patrão jogava bola junto com agente e era muito bom...bom ..Bom mesmo!

**Mas** eles cobram indevidamente, e ficam criticando, e dizendo que não se pode misturar fardamento com outras coisas. De repente, tudo fica uma zona ruim e chata, porque esse lugar - onde se guarda as coisas do empregado - parece com um cafofo: local pequeno, onde não se preocupa com limpeza e é só pressão do encarregado para “mostrar serviço” ao patrão.

No segundo lugar onde trabalhei, levei 14 anos, e foi onde eu aprendi a ser padeiro. Estou aqui, até hoje.

**DATA 13.12.2009**

LUCAS DA SILVA MARINES

27 ANOS

TIREI A 5ª SÉRIE

NASCI EM SALVADOR

MORO NA SUBURBANA, EM PLATAFORMA

Tenho treze (13) anos de ajudante de produção ,mas sei fazer e faço pão, porque aprendi com o forneiro, masseiro e o padeiro. Todos já são mortos.

Foi um colega que me levou. Estava sem trabalho, e eu fui aproveitando a oportunidade e, também, o salário. Era melhor do que na outra padaria, e não ficava sendo mandado e fiscalizado demais.

**[Levou a mão ao queixo]** Rapaz, olhe: esse ambiente de trabalho é bom de se trabalhar, com felicidade cada dia: vai descobrindo com o colega, e aprende com os outros, caminhos e dicas, mais rápidas. É “grande” ter conhecimento, ser solto na área de padaria.

**[Cobriu a boca com a mão e começou a falar em tom mais baixo, olhando de um lado para o outro]** - Higiene é uma coisa que nunca está bom. Cobrança tem que haver, mas eles acham que tem que modificar para agradar, quando o fiscal chega.O que cobra é o que incomoda, e eu não gosto . Na padaria minha relação com os objetos, e o local, tem higienização. Quando se está trabalhando, se varre o pó do chão e se faz limpeza de tudo na semana **[retirou a mão da boca e começou a falar com normalidade]**. Olhe, moça! Poeira na padaria é um ser natural do próprio trabalho. Mas tem que ser higienizado, o trabalho é correto. Suor é coisa natural do trabalho, que ocorre com o corpo. A gente sente agonia,mas o suor é normal, e não tem que achar que é falta de higienização do padeiro, ou que ele é “sujo”. Isso é o trabalho, crescendo dentro dele. Nada muda a produção dos produtos, eu sinto prazer, pesando **a massa**,organizando tudo do começo ao fim, vai sair com boa qualidade, então é limpo e dá prazer ao cliente e ao padeiro. Veja bem, moça: o pão sujo é feito na cafua; a padaria que não tem piso, cilindro, *divisora se massa*, bateadeira, como antigamente, e o padeiro não tem conhecimento das coisas. Padeiro é sujo, que nada! Me sinto prazeroso. Se a massa cai no chão, é falta de atenção. Não vai fazer diferença: porque onde tem farinha, o ambiente está totalmente limpo de micróbios.

14.12.09

JOSÉ CARLOS SOUZA MATOS

35 ANOS

FIZ A 5ª SÉRIE

NASCI EM SÃO MIGUEL DAS MATAS

MORO EM PERIPERI

Aprendi com 10 anos no interior, embalando bolacha e comecei a treinar na maquinaria da padaria. Me interessei e comecei a gostar da profissão. Sou padeiro, esses anos todos. Ambiente bom é com colegas alegres, um ajudando o outro, é necessário fundamento. Só é ruim o ambiente quando é quente. Se fosse sem camisa seria melhor, porque a gente trabalhava mais solto. A fumaça do forno a lenha, a gente sente, se fosse elétrico não ia sentir. Me sinto bem: acordo às 4 horas da manhã, **chego na padaria as 6horas, ligo a maquinaria** que logo começa a puxa, a masseira, e a gente se preocupa para a massa sair no ponto.

A higiene existe no natural da padaria, tudo é dela: as mãos com massa, o suor, a farinha no chão nas paredes. Tudo é normal, nada é sujo, tudo está no trabalho.

Agora, eles dizem que a higiene precisa mudar. Na área dos baldes de lixo, com tampa, não tem papel ou sabão e toalha para as mãos. Eu até concordo, mas não é motivo de dizer que está tudo errado, ou sujo, e de chegar até a deixar um papel escrito, para a gente levar bronca. Tem uns colegas que não são padeiros e que gostam muito de fazer corpo mole no trabalho.

Não é o local de fazer pão, que muda. É o padeiro e o amor dele naquele dia, é a maquinaria, o forno, os colegas quando não estão legais.

Ora, ora, [retrucou] pior é deixar a massa na mesa e ir lavar o rosto na pia, porque o suor do rosto é normal, tem que secar ali mesmo, é do padeiro. Na hora da produção tudo é normal: baldes junto a maquinaria, farinha, misturar com as mãos, é para dar agilidade ao trabalho.

Pão “Limpo” é trabalhado com higiene. É lavar as mãos, limpar as máquinas, depois do trabalho. O sujo é sem amor, sem atenção do padeiro que usa resto de massa azeda, de três a quatro dias, para o outro dia misturar com a nova. Aí, suja tudo e fica o pão sem qualidade e a padaria também fica com a fama de suja, junto com os padeiros.

DATA 16.12.2009

ALEXANDRE R. DOS SANTOS

**29ANOS**

TENHO O 2º GRAU COMPLETO

NASCI EM SALVADOR

MORO EM PITUAÇU 3ª TRAVESSA DO BANANAL

Rapaz !Aqui sou auxiliar de produção. O ambiente: o piso, o carro – falta manutenção e **o que é** relacionado ao fardamento limpo. Penso: que, na limpeza, **ha** falta de sabão, vassoura e pá para deixas o ambiente limpo [**fez uma pausa e risos...risos continuando**].Tirar a massa da bateadeira e lavar a mão? Isso não existe, porque a massa é sujeira? para ficar toda hora limpando. Como “eles” querem. Não sabem de nada de padaria? Quer dizer, o pão não está limpo pelo suor e falta de higiene? Isso não é sujeira. É o que se pensa, mas não é. Pão “sujo” é quando ele é assado e colocado em local suspeito, de sujeira. Quando o padeiro faz trabalho pesado, a higiene do padeiro é ruim, no local do trabalho.

Olhe! Até é bom, na padaria tem curso de higiene, dá para se aprender a trabalhar com fardamento e também há ambiente espaçoso, com conforto e conveniência para cada pessoa.

[**levou a mão no peito e disse...**]Eu brinco, converso aqui, e na rua, porque o ambiente é bom e tem higiene no local. É organizado, limpo, agradável, sem cheiro. Aqui tudo é limpo, porque tem amizade, camaradagem e amor . Só se faz pão “limpo”. O sujo, não vejo. Deve ter muitos, nos lugares onde os padeiros trabalham sem carinho, amor e camaradagem.

Data 16.12.2009

MAILSON SANTANA

**20 ANOS**

TENHO O 1º e 2º GRAU

NASC. EM SALVADOR

MORO NO URUGUAI, NA RUA DIREITA

Desde os doze (12) anos, venho trabalhando com padaria. Comecei com um colega a limpar placas e, daí, fui subindo. Trabalho bom, digno, não faz mal a ninguém, com a convivência com as pessoas aqui aprendi mais uma coisa: só é igual para pessoas que só querem aquilo. Falta aprender muito, quero sair daqui um profissional de mão cheia.

O local onde se faz o pão não é igual. O que muda é o convívio, o espaço, e o tipo de pão. [**faz uma pausa fica com o semblante fechado e fala**] Olhe, padeiro não é r “mal”- cheiroso.Você acha que padeiro é igual ao de antigamente, que tinha micróbios, porque não tomava banho, nem limpava a padaria onde trabalhava? Sai de mim!

Pão limpo só existe , fisicamente. Sim, é o que lava mão e mesa, álcool e cloro todo dia, limpa o armário, cientificamente, não sei. A olho nu, o pão sujo pode ter, em padarias que deixam farinha no chão, pão mofado. Mas eu faço higiene, peso, organizo, lavo as mãos, vou ao médico pra :”ver” como está meu corpo. Então, essas padarias sem espaço ,sem material, bom, só podem fazer pão sujo!

18.12.2009

LUIS ALBERTO ALVES GONÇALVES

TENHO 25 anos

ESTUDEI ATÉ O 2º GRAU COMPLETO

NASCI EM SALVADOR

MORO NA NOVA SUSSUARANA

Sou padeiro e confeitiro há 13 anos. Vou dizer “a Sra.”? Ou, “Srt<sup>a</sup>.”? [Deu um muchocho ] Deixa pra lá! Olhe, padeiro é uma profissão, porque é tudo que se faz com ganho do salário nacional. Aprendi, basicamente, por capricho. Minha mãe pediu aos amigos dela, que eram padeiros, para eu ser aprendiz em uma padaria do bairro, então eu fui. Não ganhava nem um tostão, somente nos fins de semana, que o dono espanhol ruim me dava um picolé. As pessoas me humilhavam, me degradavam e eu ali. **(exclamação)** Trabalhei 06 meses, sem ganhar nada.

Hoje, graças a Deus, sou profissional. Ganho direito, tenho meus direitos. Falar do meu trabalho é um prazer, porque eu consegui tudo que tenho hoje graças a uma profissão que faz o que as pessoas têm que comer todo dia, com prazer. É uma maravilha! Não existe falta de higiene no local. Tudo é normal, no trabalho. Limpeza existe no ambiente. As coisas são desarrumadas, assim mesmo, pois se está trabalhando. Depois se arruma. Se ficar pensado que está sujo, não faz .O que existe é um povo que não sabe o que é padeiro. Não enxerga como **um** ser, só querem dizer que é “ porco”.Porco não trabalha.

Pão sujo é aquele que não se tem cuidado. Deixa-se as moscas ficarem em cima, não se cobre.

Pão limpo,aqui, se faz no comando da higiene,da ordem, e gostando do trabalho, do ambiente e dos colegas.

19.12.09

JOSELITO MAIA CAMÕES  
TENHO 51 ANOS  
ESTUDEI O 1º GRAU  
NASCI EM SANTA BÁRBARA  
MORO EM PARIPE

Rapaz, comecei trabalhar em padaria em 75 . Tinha 16 anos e aprendi com o cunhado da minha primeira esposa, essa profissão. Acho que é profissão, porque quando a pessoa vai procurar onde existe, ela acerta logo o salário. “A profissão de...” ) padeiro me traz tudo, porque tenho um filho de 21 anos que tem o que eu não tive. Dou estudo, roupa, dinheiro. Fiz minha primeira casa e agora estou na segunda casa. É essa minha vida que me trouxe tudo de bom.

**Para:** Trabalhar com alimento, tem que se ter higiene. Pegou uma coisa, botou no lugar - para ninguém dizer para eu arrumar, ou falar que eu botei em outro. A pessoa que fez assim atrapalhou o ambiente, porque tirou atenção das coisas.

Fazer pão todos os dias é igual. Higiene, sujeira, farinha. Fica tudo no setor, mas é normal somente os nome que se chamamos. Isso é da profissão de fazer pão, senão não existia a profissão.

19.12.2009

FERNANDO SANTOS GOMES  
TENHO 36 ANOS  
ESTUDEI A (“até a”, não ??) 4ª SÉRIE  
NASCI EM SALVADOR  
MORO EM PLATAFORMA JUNTO AO CEMITÉRIO

Trabalho com padaria, há 17 anos. Padeiro é uma profissão, porque eu consegui desenvolver minha vida, arrumei minha mulher, comprei minha casa.. É bom o contato com os colegas, as brincadeiras, mas também a ajuda de um com outro. Agora, a higiene precisa ser cautelosa: no controle de uma vez por mês, lavar as paredes, teto e piso, nos outros dias apenas varrer para não atrapalhar a produção do pão e tirar a atenção do padeiro com besteira dos livros e de negocio de lei do pessoal da prefeitura .Eles...eles só querem cobrar do pião, agora fazer pão não sabem. [Com um ar de

**mágoa]** Moça a senhora não sabe a cara desse pessoal quando entra aqui. Nem parece que comem pão. Ficam só criticando tudo e dizendo que isso e aquilo estão sujos, sem higiene, fora do lugar. Nem chegam junto do padeiro para perguntar essas coisas, que ele **sabe!** do pão de padeiro. **Ai**, escrevem tudo o que querem, e pronto!) Então, o padeiro e a padaria são sujos, não têm higiene. Agora eu digo: eles precisam entender o que é fazer pão e : **“o que é uma”** ) a padaria.

21.12.2009

FÁBIO SANTOS DOS SANTOS

TENHO 26 anos

ESTUDEI 1º GAU

NASCI EM NAZARÉ DAS FARINHAS

MORO NA RUA DIRETA DO URUGUAI

Estava sem emprego, lá no interior, e achei uma oportunidade de trabalhar na padaria, e fui com 14 anos .Hoje sou padeiro, com muito orgulho. Essa profissão me trouxe tudo: minha casa, minha mulher. Agora, a higiene no trabalho é limpar tudo, não deixar bagunça . Eu penso o seguinte; **primeiramente**, de mudar o material de limpeza. Seria melhor, às vezes, falta sabão, toalha, a pá , vassoura- para não usar a mesma em todos lugares, até na banca, na bancada de fazer as coisas.

Rapaz...! [**coçou a cabeça**] Bom...! Fazer pão todo dia é igual, porque eu tenho a mesma disposição, fazendo aquilo que a gente sabe. **Primeiramente**, na sinceridade, os locais são todos iguais, não mudam nada. Em cinco anos e pouco nada muda [**rir riso**] ...Quando minhas mão estão grudadas de massa, tem horas que o suor cai na massa. Não tem jeito! Eu acho que não deve interferir no trabalho, que tem que continuar, é assim mesmo.[**Mais risos**]

Na padaria, é assim mesmo. Tudo normal . Isso é falta de higiene ? Diga? Até se tocar na roupa é sujeira? Olhe, me deixe! Eles não sabem o que é “porcaria”, e vem com negócio de “limpa aqui, limpa ali”! Quem já viu padaria ser suja? É assim mesmo que, desde nascença, se faz pão.

Pão é alimento totalmente “limpo”, porque é feito com o suor, com **amor, com carinho** e com gosto. do padeiro E o “sujo” é quando o cara está ruim, com raiva, ódio, e brigou, principalmente, com a mulher.

DATA 22.12.2009

VALDIR BORGES BATISTA

TENHO 34 ANOS

ESTUDEI ATÉ A 5ª SÉRIE

NASCI EM SALVADOR

MORO NA SUSSUARANA, FIM DE LINHA

Padeiro é uma profissão, porque - se não fosse - queria ser . Aprendi essa profissão com um padeiro antigo, que hoje já se aposentou. [Ver restante da gravação]

## Anexo IV

### QUADRO DEMOSTRATIVO DOS SUJEITOS DA PESQUISA

	<b>Nome</b>	<b>Bairro</b>	<b>Tempo na Profissão</b>	<b>Escolaridade</b>
<b>Entrevistado 1</b>	Manoel Alves de Oliveira	Jardim Santo Inácio	34 Anos	1ª Série Ginásio
<b>Entrevistado 2</b>	Rogério Conceição Santos	Cajazeira 10	-	8ª SÉRIE
<b>Entrevistado 3</b>	Evandro Eduardo Souza	Itapoã	25 Anos	8ª Série
<b>Entrevistado 4</b>	José Elias Da Silva	Fazenda Grande do Retiro	18 Anos.	2º Grau
<b>Entrevistado 5</b>	Marco Oliveira Gomes	Nordeste De Amaralina	37 Anos	8ª Série
<b>Entrevistado 6</b>	Lucas Da Silva Marines	Suburbana em Plataforma	13 Anos	4ª Série
	José Carlos Souza Matos	Periperi	25 Anos	5ª Série
<b>Entrevistado 7</b>				
<b>Entrevistado 8</b>	Alexandre R. Dos Santos	Pituaçu: 3ª Travessa do Bananal	-	2º GRAU
<b>Entrevistado 9</b>	Mailson Santana	Uruguai : Rua Direita	8 Anos	2º Grau
<b>Entrevistado 10</b>	Luis Alberto Alves Gonçalves	Nova Sussuarana	13 Anos	2º Grau
<b>Entrevistado 11</b>	Joselito Maia Camões	Moro em Paripe	35 Anos	1º Grau
<b>Entrevistado 12</b>	Fernando Santos Gomes	Plataforma	17 Anos	4ª Serie
<b>Entrevistado 13</b>	Fabio Santos Dos Santos	Rua Direta do Uruguai	12 Anos	1º Grau
<b>Entrevistado 14</b>	Valdir Borges Batista	Na Sussuarana Fim de Linha	-	5ª SÉRIE

**Anexo. V**

**CRONOGRAMA**

	2007	2008									2009						
	N	M	A	M	J	J	A	S	O	N	J	F	M	A	J	J	A
<b>Pré-Projeto ( seleção)</b>	X																
<b>Revisão literatura</b>		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
<b>Qualificação projeto</b>										X							
<b>Coleta informações</b>								X	X	X	X	X					
<b>Análise informações</b>													X	X			
<b>Término pesquisa</b>															X		
<b>Confeção do arti</b>																X	X

## Anexo VI

### Termo de consentimento livre e esclarecido (TCL)

Estamos “convidando você para participar voluntariamente da pesquisa sobre” **O Significado da Higiene por padeiros em uma padaria do Centro de** “sob a responsabilidade da mestrandia Lindinalva Miranda das Candeias do Mestrado de Saúde Ambiente e da Faculdade de Medicina com orientação da prof. Dra. Maria do Carmo Soares Freitas . O objetivo deste projeto é **Analisar** os significados da higiene, atribuídos por padeiros, no processo de elaboração de pães, em uma padaria da cidade do Salvador.

Sendo utilizado, como instrumento **de** coleta”, e depois “**as** anotações...coletas de anotações das observações participadas e as entrevistas, gravadas. Não será utilizado nenhum método de coleta invasivo ou que traga danos aos trabalhadores (padeiros).

Estou convencido que esta pesquisa não trará riscos a minha saúde, pois não apresenta nenhum tipo de intervenção no meu corpo ou mente.

Os resultados da pesquisa serão divulgados para a comunidade científica, sendo apresentados na “dissertação de Mestrado e retornados **aos**” padeiros, **as** instituições pública , objetivando a promover maior aproximação, no sentido **de** .: facilitar o entendimento entre os órgão fiscalizadores e a ação dos manipuladores.

Minha identidade ficará em sigilo, e sob responsabilidade da pesquisadora, e não será divulgada. Tenho a liberdade de discordar de qualquer ponto de vista abordado ou desistir, a qualquer momento, ao longo da pesquisa, não tendo nenhuma consequência **para a** minha vida profissional.

Considero-me satisfeito (a) com as explicações da pesquisadora Lindinalva Miranda das Candeias, e concordo em participar como voluntário(a) deste estudo..

Em caso de dúvidas ou maiores esclarecimentos, fui informado(a) que poderei entrar em contato com a pesquisadora Lindinalva Miranda das Candeias, no Mestrado de Saúde Ambiente e Trabalho da Faculdade de Medicina da UFBA pelo telefone ( 71) 32835572,/5573,264059 ou e-mail. Como, também, com o Comitê de Ética em Pesquisa da Escola de Nutrição da UFBA pelos telefones (71) 32837700/7794 e e-mail ; cepenut@ufba.br

Salvador,            de 2009

**Nome.....**

**Assinatura.....ou**

**digital**

**Testemunhas**

**1)Nome.....Assinatura**

**2)Nome.....Assinatura**

# Livros Grátis

( <http://www.livrosgratis.com.br> )

Milhares de Livros para Download:

[Baixar livros de Administração](#)

[Baixar livros de Agronomia](#)

[Baixar livros de Arquitetura](#)

[Baixar livros de Artes](#)

[Baixar livros de Astronomia](#)

[Baixar livros de Biologia Geral](#)

[Baixar livros de Ciência da Computação](#)

[Baixar livros de Ciência da Informação](#)

[Baixar livros de Ciência Política](#)

[Baixar livros de Ciências da Saúde](#)

[Baixar livros de Comunicação](#)

[Baixar livros do Conselho Nacional de Educação - CNE](#)

[Baixar livros de Defesa civil](#)

[Baixar livros de Direito](#)

[Baixar livros de Direitos humanos](#)

[Baixar livros de Economia](#)

[Baixar livros de Economia Doméstica](#)

[Baixar livros de Educação](#)

[Baixar livros de Educação - Trânsito](#)

[Baixar livros de Educação Física](#)

[Baixar livros de Engenharia Aeroespacial](#)

[Baixar livros de Farmácia](#)

[Baixar livros de Filosofia](#)

[Baixar livros de Física](#)

[Baixar livros de Geociências](#)

[Baixar livros de Geografia](#)

[Baixar livros de História](#)

[Baixar livros de Línguas](#)

[Baixar livros de Literatura](#)  
[Baixar livros de Literatura de Cordel](#)  
[Baixar livros de Literatura Infantil](#)  
[Baixar livros de Matemática](#)  
[Baixar livros de Medicina](#)  
[Baixar livros de Medicina Veterinária](#)  
[Baixar livros de Meio Ambiente](#)  
[Baixar livros de Meteorologia](#)  
[Baixar Monografias e TCC](#)  
[Baixar livros Multidisciplinar](#)  
[Baixar livros de Música](#)  
[Baixar livros de Psicologia](#)  
[Baixar livros de Química](#)  
[Baixar livros de Saúde Coletiva](#)  
[Baixar livros de Serviço Social](#)  
[Baixar livros de Sociologia](#)  
[Baixar livros de Teologia](#)  
[Baixar livros de Trabalho](#)  
[Baixar livros de Turismo](#)