

Referencial Metodológico
Educação Integral dos Trabalhadores

Educadores

Turismo e Hospitalidade

Presidente da República
LUIZ INÁCIO LULA DA SILVA

Ministro do Trabalho e Emprego
CARLOS LUPI

Secretário Executivo do Ministério do Trabalho e Emprego
RONALDO AUGUSTO LESSA SANTOS

Secretário de Políticas Públicas de Emprego - SPPE
ANTONIO SÉRGIO ALVES VIDIGAL

Diretor do Departamento de Qualificação - DEQ
ANTONIO ALMÉRICO BIONDI LIMA

Coordenadora-Geral de Qualificação - CGQUA
TATIANA SCALCO SILVEIRA

Coordenador-Geral de Certificação e Orientação Profissional - CGCOP
MARCELO ÁLVARES DE SOUSA

Coordenador-Geral de Empreendedorismo Juvenil
MISAEEL GOYOS DE OLIVEIRA

(C) copyright 2005 - Ministério do Trabalho e Emprego

MINISTÉRIO DO TRABALHO E EMPREGO
Secretaria de Políticas Públicas de Emprego - SPPE

Departamento de Qualificação - DEQ
Esplanada dos Ministérios, Bloco F, 3º andar, Edifício Sede, Sala 306.
CEP 70059-900 - Brasília - DF
Telefones: (0XX61) 3317-6239/ 3317-6004
Fax.: (0XX61) 3224-7593
E-mail: qualificação@mte.org.br

Tiragem: 500 exemplares

ELABORAÇÃO, EDIÇÃO E DISTRIBUIÇÃO:
ESCOLA SINDICAL SÃO PAULO-CUT
Rua Dona Brígida, 299 – Vila Mariana
CEP 04111-080 - São Paulo – SP
Telefone (0XX11) 5084-2131
Site: www.escolasp.org.br
E-mail: escolasp@uol.com.br

Miyashiro, Rosana.

Referencial metodológico : educação integral dos
Trabalhadores. Educadores - turismo e hospitalidade /
Rosana Miyashiro e Adriano Larentes da Silva. - São
Paulo : CUT, 2007.

144 p. ; 24,5 cm.

1. Qualificação profissional 2. Material didático
I. Silva, Adriano Larentes da. II. Título.

Rosana Miyashiro e Adriano Larentes da Silva

Referencial Metodológico Educação Integral dos Trabalhadores

Educadores

Turismo e Hospitalidade



Ministério do
Trabalho e Emprego



CENTRAL ÚNICA DOS TRABALHADORES

Rua Cactano Pinto, 575 - CEP 03041-000 – Brás – São Paulo – SP

Telefone: (0XX11) 2108-9200 – Fax: (0XX11) 2108-9200

Site: www.cut.org.br

DIREÇÃO EXECUTIVA NACIONAL DA CUT – 2006/2009

Presidente

ARTUR HENRIQUE DA SILVA SANTOS
SINERGLA – Sind. Trab.Ind. de Energia Elétrica do Estado de SP

Vice-Presidente

CARMEN HELENA FERREIRA FORO
Sind. Trab. Rurais de Igarapé-Miri – PA

Vice-Presidente

WAGNER GOMES
Sind. dos Metroviários do Estado de SP

Secretário Geral

QUINTINO MARQUES SEVERO
Sind. Trab. Ind. Metalúrgicas de São Leopoldo – RS

Primeiro Secretário

ADEILSON RIBEIRO TELLES
SEPE -Sind. Est. Dos Profissionais da Educação do Estado do RJ

Tesoureiro

JACY AFONSO DE MELO
Sind. dos Bancários de Brasília – DF

Primeiro Tesoureiro

ANTONIO CARLOS SPIS
Sind. Unificado dos Petroleiros
do Estado de SP

Secretário de Relações Internacionais

JOÃO ANTÔNIO FELICIO
APEOESP – Sind. dos Professores do Ensino Oficial do Estado de SP

Secretária de Política Sindical

ROSANE DA SILVA
Sind. dos Sapateiros de Ivoti – RS

Secretário de Formação

JOSÉ CELESTINO LOURENÇO (TINO)
SIND-UTE – Sind. Único dos Trab. em Educação do Estado de MG

Secretária de Comunicação

ROSANE BERTOTTI
Sind. Trab. Agricultura Familiar de Xanxerê – SC

Secretário de Políticas Sociais

CARLOS ROGÉRIO
DE CARVALHO NUNES
Sind. dos Assistentes Sociais do Estado do CE

Secretária de Organização

DENISE MOTTA DAU
SindSaúde - Sind. dos Serv. Pub. em Saúde do Estado de SP

Secretária Sobre a Mulher Trabalhadora

MARIA EDNALVA BEZERRA DE LIMA
Sind. Trab. Educação do Estado da PB

Diretoria Executiva

ANÍZIO SANTOS DE MELO
APEOC - Sind. Serv. Pub. Lot. Sec. De Educação e de Cultura do Estado do CE

ANTONIO SOARES GUIMARÃES (BANDEIRA)
Sind. Trab. Rurais de Pentecostes - CE

CARLOS HENRIQUE DE OLIVEIRA
Sind. Serv. Pub. Municipais de São José do Rio Preto - SP

CELINA ALVES PADILHA AREAS
SINPRO - Sind. dos Professores do Estado de MG

DARY BECK FILHO

Sind. Trab. Ind. Dest. Refinação de Petróleo do Est. do RS

ELISANGELA DOS SANTOS ARAÚJO
Sind. Trab. Rurais de São Domingos - BA

EVERALDO AUGUSTO DA SILVA
Sind. dos Bancários de Salvador - BA

EXPEDITO SOLANEY PEREIRA DE MAGALHÃES
Sind. dos Bancários do Estado de PE

JOSÉ LOPEZ FEIJÓO
Sind. Trab. Ind. Metalúrgicas do ABC – SP

JULIO TURRA FILHO
SINPRO - Sind. dos Professores do ABC – SP

LUCIA REGINA DOS SANTOS REIS
SINTUFURJ - Sind. Trab. em Educação da UFRJ

MANOEL MESSIAS NASCIMENTO MELO
SINDPD – Sind. dos Trab. em Informática do Est. de PE

MILTON CANUTO DE ALMEIDA
SINTEAL - Sind. Trab. Em Educação do Estado de AL

PASCOAL CARNEIRO
Sind. Trab. Ind. Metalúrgicas de Salvador – BA

ROGÉRIO BATISTA PANTOJA
Sind. Trab. Ind. Urbanas - AP

TEMÍSTOCLES MARCELOS NETO
Sind. Serv.Pub. em Saúde
do Estado de MG

WAGNER FREITAS DE MORAES
Sind. dos Bancários de São Paulo,
Osasco e Região - SP

VALÉRIA CONCEIÇÃO DA SILVA
Sind. Trab. Em Educação do Estado de PE

Conselho Fiscal - Efetivos
MARIA JULIA REIS NOGUEIRA
Sind. Trab. Pub. Fed. Saúde e Previdência
do Estado do MA

VALDEMIR MEDEIROS DA SILVA
Sind. dos Previdenciários do
Estado da Bahia

DILCE ÁBGAIL RODRIGUES PEREIRA
Sind. Trab. Comércio Hoteleiro,
Rest. Bares e Hospitalidade de
Caxias do Sul – RS

Conselho Fiscal - Suplentes

ALCI MATOS ARAÚJO
Sind. Empreg. no Comércio do
Estado do ES

JOSÉ CARLOS PIGATTI
Sind. Trab. Energia Elétrica do
Estado do ES

ODAIR JOSÉ NEVES SANTOS
Sind. dos Professores Públicos e Especialistas
em Educação do Estado do MA

Rosana Miyashiro e Adriano Larentes da Silva

Referencial Metodológico Educação Integral dos Trabalhadores

Educadores

Turismo e Hospitalidade

Rosana Miyashiro é socióloga, mestranda em Trabalho e Educação pela Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC. Atua como coordenadora geral da Escola de Turismo e Hotelaria Canto da Ilha – CUT desde 2003. Foi assessora da Secretaria Nacional de Formação da CUT no Núcleo de Educação do Trabalhador, no período de 1999 a 2002.

Adriano Larentes da Silva é historiador, doutorando em História pela Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC, onde pesquisa sobre As migrações Internacionais e o Mundo do Trabalho. Desde 2002 atua na Escola de Turismo e Hotelaria Canto da Ilha – CUT como educador e coordenador pedagógico. Foi professor da UFSC no período de 2004 a 2006.

ESCOLA SINDICAL SÃO PAULO - CUT

Conselho Político
Sind. Químicos do ABC
APARECIDO DONIZETI DA SILVA

Apeesp
CARLOS RAMIRO DE CASTRO

Sinsipro
CARLOS TADEU VILANOVA

Sindsaúde
CÉLIA REGINA COSTA

Presidente da CUT Estadual
EDÍLSON DE PAULA OLIVEIRA

Escola Sindical SP-CUT
ELIAS SOARES

Escola Sindical SP-CUT
HELIO DA COSTA

Secretário Estadual de Formação
CARLOS TADEU VILANOVA

Secretário Nacional de Formação
JOSÉ CELESTINO LOURENÇO

Sind. dos Petroleiros de SP
JOSÉ SAMUEL MAGALHÃES

Sind. Bancários de SP
LUIZ CLÁUDIO MARCOLINO

Sind. Metalúrgicos do ABC
TARCISIO SECOLI

Coordenação
Coordenador Geral/Secretário de Formação CUT-SP
CARLOS TADEU VILANOVA

Coordenador Administrativo
ELIAS SOARES

Coordenador de Formação
HELIO DA COSTA

Equipe de Formação
• ANA PAULA ALVES OLIVEIRA • ELAINE OLIVEIRA
TEIXEIRA • ELIAS SOARES • ERNANI FERNANDES
MOREIRA • HELIO DA COSTA • KARIN ADRIANE
HUGO LUCAS • LENIR DE VISCOVINI • MARILANE
OLIVEIRA TEIXEIRA • MARIO HENRIQUE GUEDES
LADOSKY • MARLUSE CASTRO MACIEL • NEIDE
DOS SANTOS VERÃO • PÉRSIO PLENSACK
• WILLIAM NOZAKI

Apoio Administrativo
• CLARICE MARIA DE MELO • ESTHER RIVELLES
• MARIA DA CONCEIÇÃO C. ALVES • SONIA CALIL
ELIAS ROCHA • VANDERLEI SOARES CABRAL

Apoio Pedagógico
• HELANNE APARECIDA PEREIRA • MARIA DE
LOURDES • INÊS OÑA

SECRETARIA NACIONAL DE FORMAÇÃO - CUT

Secretário Nacional de Formação
JOSÉ CELESTINO LOURENÇO

Coordenador-Geral
MARTINHO DA CONCEIÇÃO

Assessoria

• ARCHIMEDES FELÍCIO LAZZERI • MARISTELA MI-
RANDA BÁRBARA • MARTA REGINA DOMINGUES
• PAULA CRISTINA BERNARDO

Secretária

LUCI FERNANDES

ESCOLA DE TURISMO E HOTELARIA CANTO DA ILHA-CUT

Av. Luiz Boiteux Piazza, 4810 - Ponta das Canas – Florianópolis-SC - Cep: 88056000
Fone: (0Xx) 48 -2848820/32843251/32614090
Site: www.escoladostrabalhadores.org.br

Diretor Geral
JOSÉ CELESTINO LOURENÇO

Diretor Financeiro
JACY AFONSO DE MELO

Coordenação Geral
ROSANA MIYASHIRO

Coordenação Pedagógica
ADRIANO LARENTES DA SILVA

Apoio Pedagógico
CARMEM LÍGIA PFEIFER MACHADO
KATIA REGINA RODRIGUES PASSARINI

Equipe de Educadores
Santa Catarina

• ADRIANA GOMES DE MORAES
• ALINE MARIA SALAMI
• HANEN SARKIS KANAAN
• JULIANA RODRIGUES WALENDY
• LETÍCIA DOLENGA
• LUIZ GABRIEL ANGENOT
• RENATA CARVALHO DE OLIVEIRA
• RODRIGO FARIA PEREIRA
• VALDENÉSIO ADUCI MENDES

Paraná

• ANDRÉ NASCIMENTO TEIXEIRA
• DAYANNY PIRES DE OLIVEIRA
• ELISANGELA PATRÍCIA DE LIMA

Rio Grande do Sul

• GINA CADORIN
• MARCELO SILVEIRA GOMES
• SÉRGIO DIAS SOARES

Administrativo

• ALMIR ROGÉRIO DO NASCIMENTO
• EGIŁCE SUELI SILVA OLIVEIRA
• JOYCE SANTILLO ARAUJO

Auxiliar de Serviços Gerais

• MARIA LUIZA CALAZANS

Copeira

• ALZIRA BEATRIZ LEITE

Coordenação Geral
CARLOS TADEU VILANOVA

Coordenação Financeira
ELIAS SOARES

Coordenação Pedagógica
MARTA REGINA DOMINGUES

APRESENTAÇÃO

Esta publicação é fruto de estudos e pesquisas desenvolvidas no âmbito do Projeto Especial de Qualificação – PROESQ – *Quem luta também educa!*, iniciativa da Central Única dos Trabalhadores – CUT, da Secretaria Nacional de Formação da CUT e da Escola Sindical São Paulo-CUT.

O PROESQ - *Quem luta também educa!* foi realizado por meio de convênio estabelecido entre a Escola Sindical São Paulo-CUT e o Ministério do Trabalho e Emprego – MTE, dentro da Política Nacional de Qualificação – PNQ, e financiado pelo Fundo de Amparo ao Trabalhador – FAT.

O Conselho Deliberativo do FAT – Codefat, um dos mais importantes órgãos tripartites e paritários do país, delibera sobre várias políticas afeitas ao Sistema Público de Emprego, Trabalho e Renda. Entre elas, a política de qualificação social e profissional.

Com a finalidade de desenvolver e aprimorar metodologias e tecnologias apropriadas para a educação e qualificação social e profissional de trabalhadores e trabalhadoras, um dos objetos de estudo ao qual nos dedicamos no desenvolvimento do *Quem luta também educa!* foi a Negociação e Contratação Coletiva da Qualificação Socioprofissional, e em especial o desenvolvimento de material didático para subsidiar educadores/formadores no desenvolvimento de itinerários e atividades educacionais/formativas em turismo e hospitalidade, voltados para trabalhadores e trabalhadoras do setor de Turismo e Hotelaria, na perspectiva da Educação Integral formulada e defendida pela Central Única dos Trabalhadores.

Para a CUT, o sindicalismo deve estar a serviço da construção de uma nova sociedade, na qual os princípios de democracia, participação, criticidade e autonomia estejam na base das relações sociais e de trabalho.

A participação ativa das entidades sindicais e da CUT, em particular, na formulação de propostas para a educação geral e profissional de jovens e adultos, pode contribuir para que as prerrogativas, anseios e visões de mundo da classe trabalhadora possam se expressar de modo consistente e interagir com as políticas públicas de educação e de emprego, trabalho e renda.

Nossa expectativa, ao realizar este trabalho, é a de que as reflexões aqui construídas subsidiem as ações do movimento sindical, especialmente em processos de negociação e certificação da qualificação socioprofissional e estimulem, nas diversas entidades e sujeitos que trabalham com educação, o desenvolvimento de ações formativas fortemente vinculadas à identidade política e social da classe trabalhadora.

Desejamos a todos uma excelente leitura!

Artur Henrique da Silva Santos – Presidente Nacional da CUT

José Celestino Lourenço – Secretário Nacional de Formação da CUT
e membro do Conselho Político da Escola Sindical São Paulo-CUT

Carlos Tadeu Vilanova – Secretário de Formação da CUT São Paulo
e coordenador geral da Escola Sindical São Paulo-CUT

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	11
1. A EDUCAÇÃO INTEGRAL DOS TRABALHADORES	12
1.1. Planejamento Coletivo, Avaliação e Sistematização	13
1.2. Considerações Sobre o Material Pedagógico	17
2. MUNDO DO TRABALHO NO TURISMO E HOSPITALIDADE	19
2.1. Turismo e Modo de Produção Capitalista	22
2.2. Cultura, Ideologia e Turismo	27
2.3. Qualificação Profissional, Desemprego e Consumo na Sociedade Contemporânea	30
2.4. Saúde do Trabalhador e as Relações Étnicas e de Gênero no Mundo do Trabalho	34
2.5. Meio Ambiente e Turismo	36
2.6. Condições de Trabalho, Migrações Contemporâneas e a Luta dos Trabalhadores	39
3. INFORMÁTICA E MUNDO DO TRABALHO	47
3.1. Trabalho e Tecnologia	50
3.2. Informação e Conhecimento	52
3.3. Comunicação e Cultura	57
3.4. As Tecnologias Comunicacionais e as Relações Sociais Contemporâneas	58
4. COMUNICAÇÃO E CULTURA: LÍNGUA ESPANHOLA	65
4.1. O Processo Histórico da América Latina	68
4.2. Integração Latinoamericana	81
4.3. Trabalho e Cultura na América Latina	95
5. GASTRONOMIA E IDENTIDADE CULTURAL	101
5.1. História da Alimentação e Cultura	104
5.2. Gastronomia e Identidade Cultural	113
5.3. Nutrição e Alimentação Saudável	120
5.4. Mundo do Trabalho na Gastronomia	134
BIBLIOGRAFIA	143

INTRODUÇÃO

*"Desconfiai do mais trivial, na aparência singelo.
E examinai, sobretudo, o que parece habitual.
Suplicamos expressamente: não aceiteis o que é de
hábito como coisa natural, pois em tempo de desordem
sangrenta, de confusão organizada, de arbitrariedade consciente,
de humanidade desumanizada, nada deve parecer natural
nada deve parecer impossível de mudar."
Bertold Brecht*

Este material constitui-se no referencial metodológico da Educação Integral dos Trabalhadores na Área do Turismo e Hospitalidade para o desenvolvimento dos Percursos Formativos. Traz subsídios para os planejamentos pedagógicos visando contribuir na mediação entre os conhecimentos trazidos pelos(as) educandos(as) e os conhecimentos historicamente acumulados. Busca fomentar reflexões coletivas para que todos os sujeitos envolvidos (educadores e educandos) possam ter um olhar crítico sobre suas práticas sociais a partir da apropriação de novos conhecimentos em cada curso.

A relação pedagógica deve permitir o diálogo entre as múltiplas dimensões dos sujeitos: política, cultural, histórica e social, contrapondo-se à visão fragmentada do conhecimento que dificulta a compreensão da correlação entre os fenômenos da vida cotidiana (família, trabalho, comunidade, etc.) e a totalidade do processo histórico e do mundo do trabalho contemporâneo.

Isto é, pretendemos que o processo de ensino-aprendizagem possibilite aos trabalhadores desenvolver a capacidade de análise crítica, do ponto de vista dialético, por meio de uma abordagem integrada de temas e conteúdos nos quais os conhecimentos específicos deverão estar contextualizados, pois *“apreender o sentido dos conteúdos de ensino implica reconhecê-los como conhecimentos construídos historicamente e que constituem, para o trabalhador, em pressupostos a partir dos quais se podem construir novos conhecimentos no processo de investigação e compreensão do real”*. (Ramos, 2005).

Portanto, na proposta de Educação Integral não faz sentido a separação entre conteúdos gerais e específicos na medida em que a relação entre ambos é intrínseca, pois todo conteúdo específico possui elementos universais e todo conhecimento geral é uma síntese de múltiplas determinações.

É importante destacar que estamos atuando com trabalhadores jovens e adultos que trazem diversos saberes e experiências (estudo, trabalho, participação na comunidade) e que demandam estratégias pedagógicas diferenciadas para incorporar estes conhecimentos acumulados nas trajetórias de vida. Há também de se considerar a heterogeneidade em relação às questões étnico-raciais, de gênero e geracional para potencializar uma participação ativa dos trabalhadores no desenvolvimento dos Percursos Formativos a partir da troca de experiências para a construção coletiva de novos conhecimentos.

As formulações aqui apresentadas são resultado dos acúmulos teórico-metodológicos da Escola de Turismo e Hotelaria Canto da Ilha – ETHCI, balizadas nos princípios e diretrizes da Política Nacional de Formação da Central Única dos Trabalhadores – PNF/CUT. Ressaltamos que não se trata de um material acabado, mas em processo permanente de construção a medida em que busca dialogar com a realidade dos trabalhadores e se insere no desafio de elaboração de uma proposta de educação que atenda aos interesses da classe trabalhadora.

Por fim, enfatizamos a importância do papel dos educadores(as) como propulsores no processo ensino-aprendizagem. É a partir da abertura, da sensibilidade e do compromisso desses sujeitos que de fato construiremos uma nova educação.

Bom trabalho a todos!

1. A Educação Integral dos Trabalhadores

Ao considerar as transformações no mundo do trabalho contemporâneo, é necessário explicitar a nossa perspectiva de Educação Profissional a partir do **Trabalho** como eixo estruturante da proposta curricular de Educação Integral dos Trabalhadores.

A compreensão da categoria Trabalho – e de sua centralidade no Projeto Político Pedagógico da Escola de Turismo e Hotelaria Canto da Ilha - é a base para a construção de uma abordagem pedagógica que tenha como horizonte possibilitar aos trabalhadores o seu reconhecimento como Sujeito Histórico, a partir da análise crítica da realidade em que estão inseridos.

Para isso, primeiramente, destacamos duas dimensões do Trabalho: a ontológica e a histórica. A dimensão ontológica diz respeito ao trabalho como mediação entre o homem e a natureza. O homem intervém na natureza com uma finalidade pré-determinada, segundo suas necessidades de existência. É a partir desse ato intencional que o homem expressa sua humanidade e acumula conhecimentos, diferenciando-se assim, dos outros animais. Desta forma, a dimensão ontológica do trabalho é inerente a todos os homens, independentemente das formas de organização social. Trata-se do trabalho enquanto processo de transformação da natureza que é a base objetiva na qual os homens criam as condições para produzir e reproduzir suas vidas. Processo este, fundante da práxis humana que se expressa nas múltiplas formas de sociabilidade que envolve normas, valores, processos de comunicação, cooperação, divisão do trabalho e etc.

A dimensão histórica corresponde à organização social e à divisão social do trabalho que se diferencia em cada forma de sociedade. O processo histórico específico da formação social capitalista sustenta-se na propriedade privada dos meios de produção e na transformação da força humana em mercadoria que constitui a raiz das formas de alienação, exploração e subordinação do Trabalho ao Capital.

Historicamente, os trabalhadores têm buscado formas de resistir e meios de propor alternativas coletivamente organizadas às relações de exploração e de dominação no modo de produção capitalista. Portanto, a centralidade do Trabalho deve ser evidenciada na centralidade política de seu sujeito histórico: a classe trabalhadora, pois, sendo o Trabalho fundante na formação e na reprodução do ser social, é na práxis que observamos os contornos e tensionamentos das classes sociais no âmbito da sociedade capitalista.

O projeto de Educação Integral dos Trabalhadores, ao ter como base a Centralidade do Trabalho, busca constituir-se numa proposta que promova a investigação da realidade, a sistematização e a socialização de conhecimentos cuja apropriação e problematização, contribuam para que os trabalhadores reflitam sobre a possibilidade humana (liberdade) de transformação do real em contraposição à idéia fatalista e naturalizadora das relações sociais vigentes.

Desta forma, a educação que nos interessa deve possibilitar a compreensão da realidade com o fim de transformá-la. Considerando que a realidade é uma totalidade histórica e dinâmica - constituída de contradições - o processo de ensino-aprendizagem deve se dar por meio de uma abordagem dialética que possibilite a tomada de consciência dos sujeitos a partir dos desvelamentos das relações sociais no modo de produção capitalista e da integração da experiência de vida como experiência educativa para promover a observação do real. Do fenômeno imediatamente percebido para a compreensão histórica, procurando captar e compreender sua essência, pois:

A dialética não atinge o pensamento de fora para dentro, nem de imediato, nem tampouco constitui uma de suas qualidades; o conhecimento é que é a própria dialética em uma das suas formas; o conhecimento é a decomposição do todo. O “conceito” e a “abstração”, em uma concepção dialética, têm o significado de método que decompõe o todo para poder reproduzir espiritualmente a estrutura da coisa, e, portanto, compreender a coisa. (KOSIK, 1976 : p. 14)

A partir do exposto, na perspectiva da Educação Integral, a construção do conhecimento deve se definir por um Percurso Formativo que tenha como prerrogativa a análise crítica dos fatos cotidianos, buscando a compreensão das bases econômicas e das relações políticas e sociais da sociedade em que vivemos. Busca-se, assim, que as relações sociais sejam compreendidas no bojo da sociedade de classes.

Para que se desencadeie o Processo Formativo de forma coerente com os fundamentos teórico-metodológicos de nossa concepção de educação, a realidade concreta dos trabalhadores deve ser a chave do processo educativo que tenha como propósito a mudança, a resistência, a luta contra a exploração e a dominação no capitalismo, entendo que:

A formação e o desenvolvimento da consciência de classe não se dá, portanto, num terreno puramente ideológico ou pedagógico, apartado da vida material; simplesmente porque a superestrutura político-ideológica de uma sociedade é o lugar onde se conformam as forças da consciência e a ação no processo histórico material se dá na estrutura socioeconômica. (JARA, 1994 : p. 98)

Nessas condições, a perspectiva de uma educação emancipadora deve se expressar na construção curricular para, como aborda Paulo Freire, possibilitar um salto da curiosidade ingênua, advinda das experiências empíricas imediatas para a curiosidade epistemológica, que busca indagar sobre os determinantes históricos.

Os pressupostos teórico-metodológicos aqui destacados colocam como desafios para a concretização da Educação Integral dos Trabalhadores da ETHCI-CUT, a necessidade da formação permanente dos educadores, com o objetivo de uma apropriação crescente desses pressupostos para avançar na construção de estratégias pedagógicas de ensino-aprendizagem que superem a dicotomia entre a teoria e a prática, a dualidade entre conteúdos gerais e específicos, a infantilização da educação dos adultos trabalhadores, dentre outros aspectos, e assim promova uma visão integral de mundo, rompendo com a fragmentação do conhecimento e de práticas pedagógicas mecanicistas.

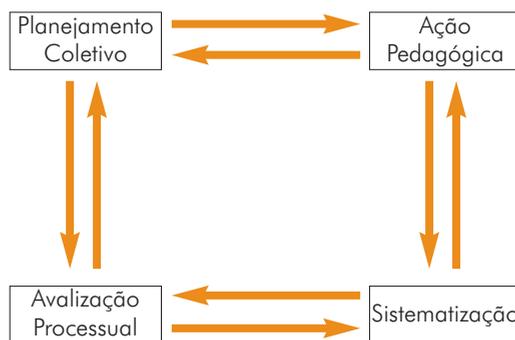
Enfim, que acumule elementos para uma concepção de "escola unitária", aqui entendida como aquela que leva aos conhecimentos tecnológicos, assim como aos conhecimentos sobre a sociedade e a cultura e é concebida como ponto fundamental e estratégico das ações formativas na ótica do trabalho.

1.1 Planejamento Coletivo, Avaliação e Sistematização

Para desenvolver um trabalho pedagógico com a complexidade exigida na proposta de Educação Integral é necessário ter clareza dos instrumentos a serem utilizados para garantir que o ato de planejar, avaliar e sistematizar sejam coerentes com os pressupostos teórico-metodológicos do projeto político pedagógico.

Toda ação educativa requer reflexão e reorientação, em sintonia com os objetivos propostos, incorporando permanentemente os elementos extraídos da realidade dos educandos, com o objetivo estratégico de possibilitar a ampliação do conhecimento do educando e de sua capacidade de refletir e intervir na realidade em que vive.

Neste sentido, são procedimentos metodológicos imprescindíveis para uma educação emancipadora: o planejamento coletivo, a avaliação processual e diagnóstica e a sistematização da experiência, que devem ser incorporados ao fazer pedagógico de maneira unificada e permanente.



Planejamento Coletivo

O planejamento coletivo é a chave inicial do processo de ensino-aprendizagem. Possibilita, a partir das intencionalidades de cada Percurso Formativo, a discussão, a pesquisa e a construção de estratégias para o desenvolvimento do processo de ensino-aprendizagem. Alguns aspectos são inerentes ao ato de planejar:

- A clareza dos objetivos a serem alcançados;
- A delimitação do período de execução;
- A definição das estratégias metodológicas de ensino-aprendizagem para atingir os objetivos de cada momento pedagógico;
- A pesquisa e seleção de materiais a serem trabalhados;
- A definição do que deve ser sistematizado e avaliado (registros) e em qual momento;

Cada ciclo planejado alimenta e (re)orienta o seguinte, a partir das reflexões sobre os resultados alcançados e sobre as dificuldades encontradas.

Não podemos trabalhar com improvisos como nos alerta Paulo Freire:

“...o voluntarismo é idealista, pois funda-se precisamente na compreensão ingênua de que a prática e sua eficácia dependem apenas do sujeito, de sua vontade e de sua coragem. É por isso, por outro lado, que o espontaneísmo é irresponsável, porque implica a anulação do intelectual [educador] como organizador, não necessariamente autoritário, mas organizador sempre, de espaços para o que é indispensável sua intervenção”.

Então, mesmo já havendo o plano geral do curso, estamos assumindo o desafio de desenvolver a Educação Integral com trabalhadores jovens e adultos, o que requer um agir consciente e planejado com objetivos, temas e conteúdos, estratégias e dinâmicas diferenciadas.

Vale ressaltar que aquilo que foi planejado, quando colocado em prática sempre, em maior ou menor grau, será alterado na mediação com a realidade dinâmica do processo ensino-aprendizagem. Entretanto, isso não significa que devemos abandonar o planejado e sim, criar ou adaptar novas estratégias para atingir os objetivos previamente estabelecidos.

Uma ação pedagógica sistemática, coerente e conseqüente, depende fundamentalmente da atuação do(a) educador(a) e deve ser norteada por uma postura crítica, dialógica e investigativa.

Avaliação Processual e Diagnóstica

Em todas as atividades formativas, a avaliação cumpre um papel estratégico, pois pode converter-se em instrumento de reflexão, reelaboração e reorientação dos processos, das posturas e dos papéis dos sujeitos envolvidos; enriquecendo a experiência vivida, possibilitando avanços individuais e coletivos e negando, desse modo, as práticas mecanicistas e meramente formais centradas em conteúdos, apartadas do movimento vivo de uma educação libertadora.

Num projeto educacional classista, que se pretende emancipador, a avaliação se expande para além dos conteúdos formais. Nesse processo, privilegia-se o educando como o centro da atuação político-pedagógica, pois a sua transformação é a base da ação formativa.

Ao situar a avaliação no processo educativo como um todo, destacamos dois aspectos importantes.

Primeiro, o seu caráter diagnóstico na medida em que avaliação pode fornecer referências para que a intervenção pedagógica leve em conta os conhecimentos acumulados e o contexto social dos educandos. Segundo, o seu caráter processual e cumulativo no qual a avaliação permite detectar as transformações ocorridas com os educandos no decorrer do Percurso Formativo.

Num processo emancipatório, como nos ensina Paulo Freire, *todo educador é aluno e todo aluno é educador*. Cabe, entretanto, um papel diferenciado ao educador que - como mediador de um processo político-pedagógico que se pretende sistemático - deve potencializar a autonomia, a criatividade e a solidariedade entre os sujeitos participantes do processo de ensino-aprendizagem.

Assim, a avaliação como parte de um projeto político-educacional é fundamental para o registro e reflexão das transformações ocorridas com os educandos ao longo do processo ensino-aprendizagem. Dentre os objetivos estratégicos da avaliação, ressaltamos:

1. A criação de condições que permitam verificar, registrar e analisar se os educandos apropriaram-se, mediante a metodologia desenvolvida, dos objetivos, temas e conteúdos propostos como também revelar as transformações ocorridas em relação ao coletivo tendo como referência a ética, a solidariedade, a criticidade e a autonomia;
2. O estímulo à avaliação coletiva e à auto-avaliação dos sujeitos do processo;
3. A criação de condições para o redimensionamento das estratégias pedagógicas a partir dos elementos identificados no Percurso Formativo, visando superar dificuldades e insuficiências observadas ao longo do desenvolvimento do processo de ensino-aprendizagem a fim de concretizar a proposta de Educação Integral.

A avaliação converte-se, então, em um referencial de apoio às definições de naturezas política e pedagógica, que se concretiza por meio de relações partilhadas. Dessa maneira,

A avaliação da aprendizagem é um tipo de investigação e é, também, um processo de conscientização sobre a “cultura primeira” do educando, com suas potencialidades, seus limites, seus traços e seus ritmos específicos. Ao mesmo tempo ela propicia ao educador a revisão de seus procedimentos e até mesmo o questionamento de sua própria maneira de analisar a ciência e encarar o mundo. Ocorre, neste caso um processo de mútua educação. (ROMÃO, 1998, p.101).

Portanto, a avaliação não deve ter a conotação de mensuração e de julgamento, o que levaria a uma educação classificatória, discriminatória, seletiva e excludente, com um caráter punitivo ou que promova hierarquias entre os sujeitos.

Para efetivar essa proposta de avaliação, necessitamos construir instrumentos capazes de

incorporar as múltiplas dimensões do processo de ensino-aprendizagem. Por isso é necessário pensar em instrumentos diversos e mais adequados em suas finalidades para que juntos dêem conta da complexidade do processo educativo, pois emergem durante o desenvolvimento dos Percursos Formativos formas de expressão, participação e proposição, elaboração de produções com várias linguagens, pesquisas e estudos mais complexos. Essa riqueza deve ser apropriada e é a base do processo de avaliação e de aprimoramento do Percurso Formativo.

Nessa perspectiva, a avaliação deve se integrar - de maneira permanente, dinâmica e investigativa - ao processo de ensino-aprendizagem, com objetivos claros e estratégias específicas, o que não significa momentos apartados do processo educativo como um todo.

Sistematização

A sistematização da qual falamos situa a experiência em contextos mais amplos recuperando as intencionalidades e os pressupostos do projeto político-pedagógico de Educação Integral. Ou seja, ao transformar a experiência educativa em objeto de reflexão, busca-se captar a sua dialética interna situando-a historicamente e explicitando o seu caráter social.

Tendo como foco a reflexão sistemática e crítica da experiência, a sistematização possibilita o re-dimensionamento das ações a partir da teorização da prática. Ao recuperarmos o Percurso Formativo vivenciado é necessário apreender as relações estabelecidas entre os sujeitos e o conhecimento construído e sua objetivação nas práticas cotidianas e sociais, isto é, na ampliação das possibilidades de intervenção na realidade.

A apreensão da experiência pressupõe o registro e sua organização para a interpretação e análise crítica dos limites e avanços alcançados, possibilitando a reflexão coletiva sobre o impacto do projeto político-pedagógico na realidade.

Portando, o processo de sistematização é também um momento de construção coletiva de novos conhecimentos e de aprofundamento dos referenciais teórico-metodológicos, tendo como objetivo tornar mais precisas e realistas as formulações e estratégias de intervenção pedagógica, pois:

Sistematizar é refletir ordenadamente a partir de nossa prática, submetendo tudo a uma crítica, problematizando e identificando os conflitos e contradições, analisando tudo o que fizemos, buscando porquês e as relações entre as coisas. (...) É o processo através do qual recolhemos informações, refletimos e selecionamos o mais importante das experiências. (SOUZA, 2000 : 33)

Para que a sistematização, de fato, se configure como um dos espaços de formulação conceitual e metodológica coletiva da ação formativa a partir das práticas, torna-se necessário o envolvimento dos sujeitos ao processo de forma articulada as dimensões de planejamento, pesquisa e avaliação como prática reflexiva das experiências e produtora de conhecimento, sob a ótica dos trabalhadores.

A proposta de Educação Integral dos Trabalhadores adquire contornos mais nítidos e maior consistência a partir da reflexão crítica sobre a coerência entre os fundamentos teórico-metodológicos da proposta educativa e as práticas educativas concretizadas.

A sistematização relaciona os processos imediatos com seus contextos, confronta o fazer prático com os pressupostos teóricos que os inspiram. Assim, o processo de sistematização se sustenta em uma fundamentação teórica e filosófica sobre o conhecimento e sobre a realidade histórico-social. (JARA, 1996 : 42)

Portanto, a sistematização é um instrumento imprescindível para uma ação educativa emancipadora ao possibilitar a teorização da prática, a partir dos acúmulos históricos do processo educativo para além da ação imediata e a divulgação da experiência para o diálogo com sujeitos externos. Propicia, fundamentalmente, a conscientização da totalidade da experiência dos sujeitos que a viveram e assim, conforma-se também em processo educativo, pois desencadeia novos aprendizados.

Em suma, a sistematização é estratégica para a construção de novos conhecimentos a partir da crítica e contextualização histórica da experiência desenvolvida. Portanto, não é mero acúmulo de trabalho burocrático ou de registros inúteis, mas um instrumento estratégico para o aprimoramento das práticas pedagógicas coerentes com a proposta de Educação Integral dos Trabalhadores dentro do contexto, dinâmico e contraditório, em que está inserido o projeto educativo.

1.2 Considerações Sobre o Material Pedagógico

Nesta publicação, buscamos dialogar com a **Coletânea de Textos dos Educandos**. As elaborações e propostas aqui apresentadas buscam focar os temas e referenciais teóricos do projeto político-pedagógico a fim de contribuir para a exploração dos materiais disponíveis aos educandos. Além disso, contam com algumas sugestões e estratégias de ensino-aprendizagem.

A Coletânea de Textos dos Educandos não possui uma seqüência ou hierarquia. Trata-se de um aporte básico para os estudos, envolvendo diferentes linguagens (textos, imagens, poesia e etc.) relacionando temas e conteúdos que compõe cada Percurso Formativo. Dessa forma, a utilização dos textos deverá ser definida mediante os planejamentos coletivos de cada momento pedagógico.

Ao trabalharmos com textos mais complexos, é necessário construir estratégias pedagógicas para que todos possam se apropriar dos temas e conteúdos e participar efetivamente das discussões.

A SÍNTESE dos trabalhos é fundamental para a tomada de consciência da construção coletiva de novos conhecimentos em cada momento. Possibilita um registro qualitativo para a sistematização, pois expressa a realidade de cada grupo no tocante aos temas, conceitos e categorias tratadas e apropriadas. A síntese também se converte num instrumento de avaliação na medida em que possibilita analisar o alcance da proposta pedagógica e apropriação individual e coletiva de novos conhecimentos durante o processo de ensino-aprendizagem.

Feitas essas considerações iniciais, informamos que este caderno está organizado em quatro partes:

- Mundo do Trabalho no Turismo e Hospitalidade
- Informática e Mundo do Trabalho
- Comunicação e Cultura: Língua Espanhola
- Gastronomia e Identidade Cultural

Na primeira parte, são trazidos elementos centrais para os debates sobre o *Mundo do Trabalho no Turismo e Hospitalidade* em torno das seguintes temáticas: Turismo e Modo de Produção Capitalista; Cultura, Ideologia e Turismo; Qualificação Profissional, Desemprego e Consumo na Sociedade Contemporânea; Saúde dos Trabalhadores e as Relações Étnicas e de Gênero no Mundo do Trabalho; Meio Ambiente e Turismo; Condições de Trabalho, Migrações Contemporâneas e a Luta dos Trabalhadores. Estas temáticas deverão nortear as discussões em todos os Percursos Formativos.

As outras partes referem-se aos seguintes Percursos Formativos: *Informática e Mundo do Trabalho*; *Comunicação e Cultura: Língua Espanhola*; *Gastronomia e Identidade Cultural*; onde constam as diretrizes de cada curso, as temáticas, os aportes teóricos e sugestões para o desenvolvimento metodológico a partir da *Coletânea de Textos para os Educandos* a fim de promover um diálogo, a partir dos pressupostos da Educação Integral dos Trabalhadores.

Este material constitui-se numa referência básica e visa possibilitar uma visualização mais global da proposta de Educação Integral. Trata-se de um material que oferece aportes mínimos para o trabalho conceitual e das categorias-chaves do projeto político pedagógico.

Sendo assim, não pode ser entendido como um "receituário" acabado e com uma seqüência linear. Cada educador deve tomar este material como subsídio para os planejamentos coletivos, sempre mediados pela realidade das turmas e a partir dos conhecimentos acumulados dos educandos.

Como trabalhamos com um público heterogêneo, envolvendo diferentes trajetórias formativas, faixas etárias e experiências de vida, é fundamental propor sempre atividades a partir de identificações básicas como, por exemplo, o grau de letramento inicial, os temas de maior interesse do grupo, dentre outros aspectos. Isto é, ao lidarmos com essa diversidade certamente iremos nos deparar com uma série de dificuldades na leitura de textos mais densos, o que não significa que iremos eliminá-los. É preciso construir estratégias pedagógicas que possibilitem ao longo do processo de ensino-aprendizagem, a apropriação progressiva de novos conhecimentos, desafiando o educando a enfrentar textos mais complexos. Portanto, não podemos infantilizar as abordagens, tampouco negar o acesso a diversas fontes de informações e a diferentes modalidades textuais.

A partir dessas preocupações, sugerimos que sejam incluídos materiais complementares que melhor dialoguem com o grupo a fim de mediar com os diferentes graus de dificuldade na leitura e interpretações de textos mais complexos. Porém é necessário escolher tais materiais buscando coerência com os referenciais teóricos que balizam a Educação Integral e que possam potencializar os processos de ensino-aprendizagem para uma abordagem integrada dos conhecimentos gerais e específicos durante o Percorso Formativo, de acordo com o ritmo dos educandos e a relevância dos temas para o grupo.

Tomando esse material como ponto de partida, ressaltamos que é preciso desenvolver diversas possibilidades de abordagens sem uma uniformização das práticas pedagógicas, considerando o conhecimento acumulado de cada educador(a), adquiridos em suas trajetórias de vida e educacional.

*“A uniformização do mundo pela lógica do capital
não apaga as diferenças (...)
Pelo contrário, aproveita-se delas mantendo-as e
recriando-as por meio da sedução turística”.*
Helton Ouriques

Mundo do Trabalho no Turismo e Hospitalidade

2. Mundo do Trabalho no Turismo e Hospitalidade

O conjunto de textos oferecidos aos educandos neste bloco tem como objetivo possibilitar a apreensão de uma visão mais ampla acerca do turismo. Como o turismo relaciona-se ao lazer, ao ócio, ao tempo de descanso do turista, a maioria dos estudos sobre o tema comumente trata da oferta de produtos e de serviços e das potencialidades de determinada região para a expansão da atividade turística.

Nosso interesse, no entanto, é compreender como se estrutura a indústria do turismo (no mundo e no Brasil) numa perspectiva crítica.

Portanto, buscamos contextualizar os investimentos do turismo por meio da análise da dinâmica de ocupação dos territórios, na qual temos a mercantilização da paisagem. Isto é, temos observado que os investimentos das cidades com o chamado “potencial” turístico têm significado a subordinação da localidade ao desenvolvimento capitalista contemporâneo com o abandono das formas tradicionais de (re)produção da existência pela comunidade local bem como a reapropriação das manifestações culturais como um diferencial e atrativo turístico. Dessa forma, a adequação dos espaços e dos equipamentos públicos é efetuada mediante as demandas para a exploração econômica dessa atividade.

Além disso, em nossa abordagem sobre a cadeia produtiva e de serviços no Turismo e Hospitalidade, buscamos compreender as transformações no mundo do trabalho e a situação dos trabalhadores que atuam nas atividades ligadas ao turismo.

Procuraremos dialogar com alguns dos textos dos educandos oferecendo outros aportes para a apropriação dos elementos centrais que envolvem esse debate, para que durante os Percursos Formativos, cada educador(a) possa criar novas estratégias para potencializar a construção coletiva de novos conhecimentos, trabalhando os conceitos e categorias-chave para uma leitura crítica da realidade a partir da Centralidade do Trabalho.

Coletânea de textos para os educandos

- A QUEM INTERESSA A ATIVIDADE TURÍSTICA, de Adriano Larentes da Silva e Hanen Sarkis Kanaan
- GESTÃO: UMA NECESSIDADE HUMANA, de Luiz Gabriel Angenot
- CONVERSA COM O LIXEIRO, de Carlos Drummond de Andrade
- O TRABALHO E A PRODUÇÃO DA HUMANIDADE, de Ismael Venâncio de Melo
- MIGRAÇÕES INTERNACIONAIS CONTEMPORÂNEAS, de Adriano Larentes Da Silva
- TURISMO, de Rubem Alves
- LUTA DE CLASSES, de Cidade Negra
- AS TRANSFORMAÇÕES DO MUNDO DO TRABALHO E O DESEMPREGO, de Nivaldo Rua Morita.
- OPERÁRIO EM CONSTRUÇÃO, de Vinicius de Moraes
- CAPITÃO DE INDÚSTRIA, de Para lamas do Sucesso
- SILENCIOSA ESCRAVIDÃO, Milady G. de Lima
- REFLEXÕES SOBRE A NATUREZA E A CULTURA
- OLHAR PARA A HISTÓRIA: *caminho para a compreensão da Ciência Hoje*, de Andery, M.A., ECT. al
- A ESCOLA DO CRIME, de Eduardo Galeno
- CULTURA DE MASSA E CULTURA POPULAR, de Alfredo Bosi
- IDEOLOGIA, de Marilena Chauí
- O HOMEM NOVO, de Ernesto Guevara de Lá Serna
- A QUALIDADE TOTAL E A PRODUÇÃO DO DESCARTÁVEL, de Rosana Miyasbiro
- PARATODOS, de Chico Buarque de Holanda
- CONDIÇÕES DE TRABALHO E SAÚDE DO TRABALHADOR: CASOS DE LER
- MEU MAIO, de Vladimir Maiakovski
- LIXO, CONSUMO E A QUESTÃO AMBIENTAL
- OS TRABALHOS E OS DIAS

2.1 Turismo e Modo de Produção Capitalista

Indicações de leitura para aprofundamento do tema

HARVEY, David. 1992. A Condição Pós-Moderna. São Paulo, Edições Loyola.

MARX, Karl. 1982. A Mercadoria. In *O capital (crítica da economia política)*, livro 1, volume 1. São Paulo, Difel Difusão Editorial.

_____. 1982. Processo de Trabalho e Processo de Produzir Mais Valia. In *O Capital (crítica da Economia Política)*, livro 1, volume 1, São Paulo: Difel Difusão Editorial.

_____. 1982. Maquinaria e Grande Indústria. Seção IV: A produção da mais-valia relativa. In *O Capital (crítica da Economia Política)*, livro 1, volume 2, São Paulo: Difel Difusão Editorial.

OURIQUES, Helton. 2005. A produção do Turismo: Fetichismo e Dependência. Campinas, Alínea Editora.

O texto *A Quem Interessa a Atividade Turística*, oferecido aos educandos, é um subsídio importante para a reflexão crítica do turismo. Ao buscar o histórico da sua origem no modo de produção capitalista, no marco da 1ª Revolução Industrial, o texto desmistifica as abordagens que explicam o turismo como um fenômeno que nasce a partir dos grandes deslocamentos dos homens. Isto é, o turismo como uma atividade econômica estruturada surge no modo de produção capitalista.

É a partir das mudanças no processo produtivo com a Revolução Industrial que emerge a moderna indústria do turismo, que é construída, no contexto das novas necessidades que surgem com o advento do mundo do trabalho moderno, como por exemplo, a redução da jornada de trabalho.

O turismo em massa surge a partir da preocupação dos capitalistas em disciplinar o tempo livre dos trabalhadores. Dessa forma, é estratégico para o capital definir o tempo livre para seu uso segundo os ditames da sociedade da mercadoria, ou seja, para o consumo.

Para compreendermos historicamente o turismo, portanto, precisamos compreender o processo de trabalho no modo de produção capitalista e os padrões produtivos ao longo da história. O texto *As Transformações do Mundo do Trabalho e o Desemprego*, de Nivaldo R. Moretto traz essa discussão.

Ao abordar sobre desenvolvimento das relações sociais capitalistas, a partir da Revolução Industrial, é importante situar historicamente a evolução das tecnologias. As transformações nas relações espaço-tempo estão diretamente vinculadas ao desenvolvimento das forças produtivas com o advento da maquinaria e da grande indústria, como aborda Marx.

Antes de iniciar o trabalho com o texto *As Transformações do Mundo do Trabalho e o Desemprego*, de Nivaldo Moretto, é importante contextualizar o tema e provocar uma primeira discussão buscando observar os conhecimentos e opiniões que os educandos trazem a fim de proporcionar uma leitura significativa do texto no momento seguinte. O texto traz conceitos importantes e complexos, o que exigirá a construção de diversas estratégias e momentos de exploração dos conteúdos para que a apreensão do tema se efetive. Seria importante destacar que as transformações produtivas são introduzidas como forma de produzir mais em menor espaço de tempo. Podendo se chegar a compreensão de que o aperfeiçoamento técnico possibilita uma carga menor de trabalho vivo. Isto é o que efetivamente vem ocorrendo. Os números indicativos do chamado desemprego estrutural confirmam isso, porém, a redução da jornada de trabalho, uma possibilidade criada pelo avanço produtivo, não tem acontecido. Pode-se questionar o grupo e chamá-los à reflexão sobre o *porquê* de isso ocorrer?

Após esse momento, promover a leitura do texto em grupos, objetivando um entendimento inicial, orientando para que os educandos façam destaques de expressões e palavras desconhecidas. Numa segunda leitura, destacar conceitos que demandam aprofundamentos. Após a apresentação dos termos e conceitos destacados, compor um glossário para auxiliar na apropriação de conceitos constantes no texto. Isso poderia ser realizado mediante uma pesquisa em dicionários temáticos (Economia, Política, Filosofia) ou em outras fontes. Segue abaixo a definição (rápida) de alguns conceitos fundamentais para a compreensão do tema em questão:

- ▶ **Capital** – o conceito de capital se assenta numa forma específica de relação social. Trata-se de um determinado valor (produzido socialmente) em processo de valorização. Pode estar expresso na forma de dinheiro, meios de produção, mercadoria e trabalho. Nesta relação social, o trabalhador assalariado, utilizando-se de meios de produção (máquinas, equipamentos e matéria-prima), produz determinadas mercadorias que contém em si o valor dos meios de produção, o valor dos meios necessários à vida do trabalhador (o salário) e a mais-valia (valor que excede aquele necessário à manutenção do trabalhador e sua família). Este valor excedente materializa-se no lucro e será acrescido ao capital inicial. Capital tem definição muito clara: **valor em processo constante de valorização**. Há, no entanto, uma distinção entre capital constante e capital variável. Capital constante é aquela parte do valor empregada na compra de meios de produção (máquinas, matérias-primas e outros materiais). O valor desse capital não sofre alteração no processo de produção, não constitui a fonte de aumento do capital inicial. Já o capital variável constitui o valor gasto na compra da força de trabalho e tem seu valor aumentado no processo de produção. Pois, a força de trabalho é utilizada durante um determinado tempo, durante o qual produz um valor maior que o salário recebido pelo trabalhador naquele tempo estabelecido.
- ▶ **Mercadoria** – É todo produto utilizado para a troca (ou venda). O que se produz com o próprio trabalho para o consumo não é considerado mercadoria e sim valor de uso. A mercadoria se caracteriza por possuir um duplo aspecto: valor de uso e valor de troca. Isto é, destina-se a atender a uma determinada necessidade humana (do corpo ou da fantasia), possui, portanto, valor de uso. Mas, seu principal objetivo no capitalismo é realizar seu valor de troca, de onde provém o lucro do capitalista. O valor de troca é determinado pelo quantum de trabalho socialmente necessário para produzir a mercadoria.
- ▶ **Força de trabalho** – “Por força de trabalho ou capacidade de trabalho compreendemos o conjunto das faculdades físicas e mentais, existentes no corpo e na personalidade viva de um ser humano, as quais ele põe em ação toda vez que produz valores-de-uso de qualquer espécie.” (O Capital, Livro 1, vol. 1, Karl Marx). A força de trabalho é composta por uma série de componentes: alimentação, vestuário, educação, saúde, transportes, lazer e etc. que são adquiridos como mercadorias, possuem, portanto, valor. O conjunto desses bens define o valor da força de trabalho. Lembrando que as necessidades são também históricas, vão sendo estabelecidas diante da complexificação da sociedade, do desenvolvimento das forças produtivas e da dinâmica expansiva do capital.
- ▶ **Mais-valia** - diferença entre o valor novo criado pelo processo de produção e o custo de reprodução da força de trabalho (ou valor da força de trabalho). Numa sociedade capitalista, a mais-valia (ou o trabalho excedente) é produzida pelos trabalhadores assalariados e apropriada pelos capitalistas. Em suma, trata-se do trabalho *não pago* apropriado pela classe capitalista.
- ▶ **Liberalismo** – Doutrina política e econômica que sustentou ideologicamente as revoluções contra os estados absolutistas na Europa (Inglaterra e França), durante os séculos XVII, XVIII e XIX. Corresponde aos anseios da burguesia pelo poder político e de liberdade de ação para desenvolver as relações sociais capitalistas entravadas pelo poder das Monarquias Absolutistas. O liberalismo defendia: a) a mais ampla liberdade individual; b) independência entre os três poderes: executivo, legislativo e judiciário; c) o direito inalienável à propriedade; d) a livre iniciativa e a concorrência como princípios básicos para harmonizar os interesses individuais e coletivos e gerar o progresso social. O pensamento econômico liberal se estruturou a partir do trabalho de autores como: François Quesnay, John Stuart Mill, Adam Smith, David Ricardo, entre outros.

Depois, socializar os conceitos trabalhados pelos grupos. A elaboração de uma linha do tempo pode ser útil porque ajuda a visualizar, em diferentes períodos, os acontecimentos que marcaram as revoluções industriais.

Como aborda Marx, na 1ª Revolução Industrial, observamos profundas mudanças na sociedade, no modo de vida (nas relações familiares, no trabalho, na comunidade etc.) e na relação com a natureza. Os ritmos de vida e da produção (relação tempo e espaço) se alteram, distanciando-se do tempo definido pelas condições naturais. As invenções tecnológicas (a utilização da energia a vapor, da iluminação a gás, etc.) proporcionam a extensão do dia e as máquinas definem um novo tempo e ritmo de trabalho na produção. Assim, o homem altera pela primeira vez a relação direta entre as condições naturais e a produção material. Isto é, se até esse momento as condições de produção dependiam das habilidades individuais do trabalhador (por exemplo, o artesão) que dominava todo o conhecimento de todo o processo de produção; das condições naturais para a definição do local da produção (por exemplo, a existência de um rio para movimentar os moinhos); do tempo cronológico definido pela natureza, etc.; com a Revolução Industrial os limites naturais são quebrados e temos, assim, uma transformação radical na sociedade.

A introdução da maquinaria possibilita a materialização de uma nova divisão social do Trabalho marcado pelo trabalho social (coletivo e parcelado) e pela universalização da produção (as tecnologias permitem que o local da produção não necessite das condições naturais).

Podemos destacar que a produção em série é um marco na ruptura da organização do trabalho anterior. Ou seja, a produção artesanal e a manufatureira pautavam-se nas habilidades manuais e intelectuais do trabalhador individual. Essa mudança cria as condições para o desenvolvimento do capital na medida em que permite a substituição da força de trabalho a partir da organização científica do trabalho, no qual o trabalhador individual não necessita de conhecimentos específicos e profundos para produzir determinada mercadoria, pois o processo de trabalho conforma o trabalho coletivo. Estes aspectos devem ser explorados com a organização coletiva da Linha do Tempo. Para subsidiar os estudos sobre as revoluções industriais e os padrões produtivos, dispomos abaixo dos seguintes quadros-sínteses:

REFERÊNCIAS CRONOLÓGICAS SOBRE AS TRANSFORMAÇÕES SOCIAIS E ECONÔMICAS POSTERIORES AS GRANDES NAVEGAÇÕES				
PERÍODOS	INVENÇÕES TÉCNICAS	ECONOMIA	ORGANIZAÇÃO DO TRABALHO E RELAÇÕES SOCIAIS	MOVIMENTOS SOCIAIS
I. O capitalismo comercial e manufatureiro (da Renascença a 1760) Do fim dos "utensílios" ao início do maquinismo.				
1. apogeu do "utilismo" Século XVI	1578 torno fresador	Acumulação do capital e expropriação dos camponeses	Manufatura: operários qualificados por tarefas; artesanato	Guerra Camponesa na Alemanha
2. Na direção do maquinismo Século XVII até a metade do XVIII	1543: barômetro	Apogeu das manufaturas		Revolta dos "braços nus" e dos "pés descalços"
	1695: máquina a vapor (Papin) Gênese do primeiro motor (a vapor)			
	1709: emprego do coque nos altos-fornos; carvão como combustível	Desenvolvimento da economia inglesa		

II. O capitalismo industrial e concorrencial (1750 – 1880)				
1. A primeira fase do maquinismo	1765: finalização da máquina a vapor			
	1769: início da mecanização têxtil			
	1776: operação da primeira máquina de Watt; início do maquinismo	“A Riqueza das Nações” (Adam Smith)		Guerra da Independência dos Estados Unidos Crise das corporações; Lutas contra a fome
	1781: primeira máquina ferramenta; vapor como fonte de energia; mecanização da tecelagem	Início da Revolução Industrial	Fábricas e proletariado industrial; trabalho por tarefas e emprego de mulheres e crianças	
	1787 início da concentração industrial na França			Revolução Francesa
	1789 - 1795			
	1803: primeiro barco a vapor			Quebradeira das máquinas (Ludismo)
	1810 - 1812			Reconhecimento dos Sindicatos na Inglaterra
	1824			
	1829: locomotiva de Stephenson; Estrada de ferro			
	1832: turbina hidráulica	Crescimento industrial francês		Cartismo (Inglaterra)
	1833	Supremacia da Inglaterra	Redução da jornada de trabalho na Inglaterra (“Factory Act”)	
	1841		Lei sobre o trabalho infantil (França)	Revolução na Europa e Jornada de Junho na França
	1848 - 1850			
2. Segunda fase do maquinismo (1850 – 1881)	1851: início da mecanização da agricultura nos EUA			Guerra da Secessão nos EUA
	1856: impulso da indústria do aço; industrialização dos EUA	Industrialização da Alemanha e do Japão		
	1859: primeira perfuração de petróleo	Impulso do capitalismo		1ª Internacional dos Trabalhadores
	1864:		Movimento de concentração populacional; êxodo rural; movimentos migratórios	A Comuna de Paris
	1871			
	1872: dínamo elétrico; motor elétrico	Início das telecomunicações		
	1876: telefone (Graham Bell)			Manifestações do 1º de Maio nas cidades de Milwaukee e Chicago, nos Estados Unidos
	1886		Luta pela redução da jornada de trabalho	Congresso da Segunda Internacional Socialista, realizado em Paris, na França
	1889		Movimentos em toda Europa por melhores condições de trabalho	
	1911		Os Princípios da Administração Científica, F. W. Taylor	
	1914		Fordismo	Revolução Proletária na Rússia
	1917			

Caracterização das Revoluções Industriais

1760 – Revolução Industrial

Marca a transformação do trabalho artesanal e manufatureiro em fabril com a incorporação de máquinas movidas a vapor;

País líder: Inglaterra

Indústria pólo irradiador: têxtil (algodoeira)

Base material: máquina de fiar, tear mecânico, máquina a vapor e ferrovia

1870 – Segunda Revolução Industrial

Retrata o aperfeiçoamento do trabalho industrial

País líder: Estados Unidos

Indústria pólo irradiador: automobilística (Ford)

Base material: eletricidade, aço, eletromecânica, motor a explosão e petróleo.

Trabalho: fragmentado, intenso, rotineiro, hierarquizado, insalubre

Organização Científica do Trabalho (Taylor) – divisão entre concepção e execução

1914 - Fordismo: linha de montagem com esteira rolante

Primeira Guerra Mundial

1917 – Revolução Proletária Russa

1929 – Crise econômica

1939 – Segunda Guerra Mundial

1945 – Fordismo e Keynesianismo

1975 – Terceira Revolução Industrial

Incorporação da informática na indústria.

País líder: Japão

Indústria pólo irradiador: automobilística e eletroeletrônica (Toyota);

Base material: informática, sistemas integrados, robôs, telecomunicações, biotecnologia.

Produção: flexível, introdução das ilhas de produção, just in time, qualidade total.

Trabalho: polivalente, integrado, em equipe, intenso, relações flexíveis.

Contraste entre o Fordismo e a a Acumulação Flexível

Produção fordista (baseada em economias de escala)	Produção just-in-time (baseada em economias de escopo)
A - O PROCESSO DE PRODUÇÃO	
Produção em massa de bens homogêneos	Produção em pequenos lotes
Uniformidade e padronização	Produção flexível em pequenos lotes de uma variedade de tipos de produtos
Grandes estoques	Sem estoques
Detecção tardia de erros e defeitos	Controle de qualidade integrado ao processo
Perda de tempo de produção no preparo, peças com defeito, pontos de estrangulamento nos estoque etc.	Redução da perda de tempo, reduzindo a "porosidade do dia de trabalho"
Voltada para os recursos	Voltada para a demanda
B – TRABALHO	
Trabalhador realiza única tarefa	Trabalhador realiza múltiplas tarefas

Alto grau de especialização de tarefas	Eliminação da demarcação de tarefas
Pouco ou nenhum treinamento no trabalho	Longo tempo de treinamento no trabalho
Organização vertical do trabalho	Organização mais horizontal
Ênfase na redução da responsabilidade do trabalhador (disciplinamento da força de trabalho)	Ênfase na co-responsabilidade do trabalhador
Nenhuma segurança no emprego	Grande segurança no emprego para os trabalhadores centrais. Nenhuma segurança e condições de trabalho ruins para temporários
C – ESTADO	
Regulamentação	Desregulamentação / re-regulamentação
Rigidez	Flexibilidade
Negociação coletiva	Divisão/individualização, negociações locais ou por empresa
Socialização do bem-estar social (Estado do bem-estar social)	Privatização das necessidades coletivas e da seguridade social
Estabilidade internacional por meio de acordos multilaterais	Desestabilização internacional; crescentes tensões geopolíticas
Centralização	Descentralização e agudização da competição inter-regional/interurbana
Estado subsidiador	Estado empreendedor
Pesquisas e desenvolvimento financiados pelas firmas	Pesquisa e desenvolvimento financiados pelo Estado
D – IDEOLOGIA	
Consumo de massa de bens duráveis e sociedade de consumo	Consumo individualizado: cultura “yuppie”
Modernismo	Pós-modernismo
Totalidade/ reforma estrutural	Especificidade/ adaptação
Socialização	Individualização; sociedade do espetáculo

2.2 Cultura, Ideologia e Turismo

Indicações de leitura para aprofundamento do tema

CHAUI, Marilena. 1994. Convite à Filosofia. São Paulo, Ed. Ática.

_____. 1997. O que é ideologia. São Paulo : Brasiliense (Coleção Primeiros Passos).

GRAMSCI, Antonio. 1995. Os intelectuais e a organização da cultura. Rio de Janeiro, Civilização Brasileira.

RUMMERT, Sônia M. 2000. Educação e Identidade dos Trabalhadores: As concepções do capital e do trabalho. São Paulo, Xamã; Niterói, Intertexto.

O debate em torno do Turismo ganhou relevância nos últimos anos no Brasil e há diferentes correntes de pensamento que o interpretam. Porém, temos uma visão predominante, segundo Ouriques (2005), que é focada em indicadores quantitativos para identificar os impactos positivos e negativos do turismo. É recorrente nessas análises do turismo uma abordagem dissociada dos elementos que fundamentam a lógica de acumulação do capital. Percebemos uma série de elementos presentes nos discursos sobre o turismo que relevam a ideologia pró-turismo como potencial para o desenvolvimento local e geração de empregos. Nesse sentido, seria interessante abordar a questão da ideologia, buscando analisar os discursos presentes em nosso cotidiano.

Um dos traços fundamentais da dominação ideológica é o fato de ela permanecer como um véu a turvar a percepção da realidade. Isso acontece porque se toma as idéias como independentes da realidade histórica e social, como se as idéias explicassem a realidade quando o que acontece de fato é que somente a compreensão da realidade permite entender e contestar as idéias dominantes.

Podemos solicitar aos educandos que façam uma pesquisa por meio da observação da imprensa televisiva sobre o mundo do trabalho e o turismo. Qual é o uso de termos com sentidos positivos e sentidos negativos? Quais as palavras que carregam conotação negativa (desemprego, violência, etc.)? Feito esse levantamento, analisar se os discursos diferem muito entre si. Para desenvolver esse debate é importante trabalhar o texto *A Ideologia*, de Marilena Chauí abrindo um debate com o grupo a respeito do conceito de ideologia.

Segundo Rummert (2000), uma das artimanhas da ideologia dominante é tentar neutralizar a capacidade de resistência e de construção de um discurso contra hegemônico por parte dos trabalhadores. É apresentada, constantemente, uma série de projetos de identificação, que são parte da ideologia dominante.

Destacamos aqui três aspectos (constantes no próprio conteúdo do texto) sobre o tema e quais são os elementos que a ideologia nos apresenta para que nos identifiquemos.

O primeiro elemento identificatório que nos é oferecido pela ideologia dominante seria: a *ênfase no individualismo*.

Considerando esse primeiro aspecto, no conteúdo do texto vamos encontrar no 3º parágrafo o trecho em que Chauí nos alerta para o risco de supervalorização do individualismo: “*Diferenças naturais: somos levados a crer que as desigualdades sociais, econômicas e políticas não são produzidas pela divisão social das classes, mas por diferenças individuais dos talentos e das capacidades, da inteligência, da força de vontade maior ou menor, etc.*”

Outro aspecto a ser levado em conta é conferir se os exemplos abordados são percebidos em nosso cotidiano. Para isso, podemos fazer um levantamento junto ao grupo verificando quantos de nós somos sindicalizados ou pertencemos a um agrupamento social de interesse de classe. Por outro lado, podemos verificar também quantos de nós acreditam que ocupa o lugar merecido na sociedade e que cada um obtém sucesso na proporção dos seus esforços e talentos pessoais.

Com as respostas obtidas poderemos começar a formar um quadro sobre quanto a ideologia nos domina e consegue nossa identificação.

O segundo elemento identificatório seria: a *construção simbólica de “culpados”* pelas diversas formas de exclusão e pelas carências vividas pela maioria da sociedade. O texto de Chauí faz referência clara a essa “opinião dominante” no 2º parágrafo: “*Um exemplo desse senso comum aparece no caso da 'explicação' da pobreza, em que o pobre é pobre por sua própria culpa (preguiça, ignorância) ou por vontade divina ou por inferioridade natural.*”

Podemos repetir o teste de realidade para verificar se realmente nos consideramos culpados pela nossa situação, seja ela de desempregados ou subempregados.

A “culpa” pelo desemprego é freqüentemente atribuída aos próprios trabalhadores, que tendem a aceitar essa dominação ideológica e se culpam por ter ido jogar futebol quando deveriam ter ido estudar, ou por terem ido estudar quando deveriam ter ido jogar futebol com o chefe, etc.

Outro elemento identificatório seria: do valor do mérito segundo a lógica do mercado. Vamos primeiro dividir a palavra *hiperdimensionamento*: (hiper= aumento, exagero + dimensionamento= medição de grandeza, tamanho, proporção). Portanto, aumento exagerado da medida do valor do mérito segundo a lógica do mercado. No texto encontramos: “*A função principal da ideologia é ocultar e dissimular as divisões sociais e políticas, dar-lhes aparência de indivisão e de diferenças naturais entre os seres humanos*”.(2º parágrafo)

Quantos acreditam que os bens materiais, sociais e simbólicos estão destinados, naturalmente, aos que são mais competentes, talentosos e capazes?

O último elemento identificatório seria: atribuição de caráter superlativo ao presente. O primeiro parágrafo do texto trata dessa desvinculação entre o presente e o passado, como se o presente não trouxesse as marcas do passado, como se todos comessem no mesmo patamar, com as mesmas chances: “*A alienação social se exprime numa “teoria” do conhecimento espontâneo, formando o senso comum da sociedade. Por seu intermédio, são imaginadas explicações e justificativas para a realidade tal como é diretamente percebida e vivida.*”

Neste sentido, poderíamos nos perguntar se existe uma relação entre a classe social em que nascemos e a classe social a qual pertencemos. Normalmente se associam os anos de estudo à situa-

ção econômica que a pessoa goza, o que justificaria a miséria da maioria que não estudou ou estudou pouco. O texto de Chauí trata desse aspecto, o da inversão, de tomar a causa pelo efeito.

Seria oportuno também discutir a visão hegemônica sobre o turista. A crônica de Rubem Alves expressa uma determinada visão acerca do Turista. Quem é o sujeito turista? Quais visões foram criadas em torno do papel desse sujeito, do qual depende qualquer atividade turística. Encontramos o debate acerca desse tema em Ouriques no Capítulo1: *Lazer e Turismo na Sociedade Capitalista* na parte específica *O Turista, sujeito atuante no mundo da mercadoria*.

Ao tratar da visão hegemônica sobre o turista não podemos deixar de refletir também sobre como a comunidade local trata as suas manifestações culturais sob a lógica das atividades turísticas. Sobre a questão da cultura popular, abordar o texto *Cultura de Massa e Cultura Popular*, de Alfredo Bosi.

Buscar compreender a cultura de maneira mais ampla, a partir da centralidade do trabalho não perdendo de vista a base das relações Trabalho e Capital que constituem a sociedade capitalista para não restringir apenas aos aspectos fenomênicos que expressam relações sociais estabelecidas por determinados grupos, mas abordando o processo histórico com suas determinações econômicas, políticas e sociais.

Não se trata, então, de discutir a cultura apenas como um conjunto de ações, valores, etc. dissociados do complexo histórico que a constituiu. É preciso considerar as condições objetivas existentes, as contradições e seus desdobramentos no campo simbólico.

O texto *Natureza e Cultura*, de Marilena Chauí, pode contribuir para enriquecer esse debate. Remete-nos a idéia de que a singularidade da espécie humana é a nossa capacidade de aprendizado, que implica no acúmulo de experiências e também na capacidade de transformação dos meios através das técnicas que são aprimoradas ao longo da história. O texto aborda também a questão cultural, pois as culturas também estão sujeitas a mudanças, fazem parte do processo histórico cujo sujeito é o Homem.

Pode-se propor aos educandos uma atividade de produção textual que consistiria num registro sobre o que cada um entende por natureza, em que circunstâncias usam a palavra e para designar o quê.

O objetivo da atividade é compor, coletivamente, um verbete (tal como em um dicionário) com os possíveis significados da palavra em questão. Para isso é importante, entretanto, que a atividade seja, no primeiro momento, individual, para que os educandos possam pensar sobre as várias circunstâncias de uso da palavra. É importante lembrar que não se trata apenas de um exercício de linguagem em que se busca o sentido de uma palavra. Mais do que isso, a atividade prepara a discussão acerca da relação homem/natureza, uma vez que parte das concepções de cada um sobre essa relação.

O texto trata exatamente os sentidos que foram sendo construídos historicamente para a palavra “natureza”. Trata-se de uma sistematização de tais sentidos. O que se propõe com essa atividade de produção coletiva de um verbete é que se faça também uma sistematização das concepções dos educandos.

É possível observar que são variadas as situações de uso da palavra, isso reflete os diferentes sentidos do termo.

Com base no verbete produzido, os educandos podem ler o texto de Marilena Chauí que também traz uma sistematização dos sentidos assumidos pela palavra ‘natureza’ no pensamento ocidental. Depois da leitura atenta do texto, os educandos podem estabelecer as identidades e diferenças entre os sentidos sistematizados por eles no verbete e os sentidos que o texto apresenta.

2.3 Qualificação Profissional, Desemprego e Consumo na Sociedade Contemporânea

Indicações de leitura para aprofundamento do tema

- ANTUNES, R. 1999. Os sentidos do Trabalho: ensaio sobre a afirmação e a negação do trabalho. São Paulo, Boitempo Editorial.
- FRIGOTTO, G. (org.). 1998. Educação e Crise do Trabalho: Perspectivas de Final de Século. Petrópolis, Vozes.
- LESSA, S. 2002. Mundo dos Homens: trabalho e ser social. São Paulo, Boitempo Editorial.
- RAMOS, M. N. 2001. A Pedagogia das Competências: Autonomia ou Adaptação? São Paulo, Cortez Editora.

Para a discussão das temáticas aqui propostas, é necessário o debate sobre a centralidade do trabalho em sua dupla dimensão: a ontológica e histórica para apropriação das categorias-chaves que pautam a abordagem sobre as transformações no mundo do trabalho, com foco no debate sobre a qualificação profissional e o desemprego. O texto *O Trabalho e a Produção da Humanidade*, de Ismael Venâncio de Melo, trata da categoria Trabalho.

Primeiramente, lembramos que mais do que se separar da natureza, o Homem se diferencia na natureza, pois, por mais que viva em um ambiente “desnaturalizado”, só pode permanecer vivo mantendo o metabolismo com a natureza orgânica e inorgânica (alimentos, água, ar, etc.). Esse elo ineliminável com a natureza é mantido pelo trabalho. É pelo trabalho que produzimos aquilo que precisamos (que tem valor de uso). Portanto, o trabalho útil é a própria condição de existência do homem, em qualquer forma de sociedade.

A partir da leitura do texto, podemos entender que nós, trabalhadores, podemos construir tudo aquilo que necessitamos por meio de uma intervenção consciente na natureza (conhecimento) utilizando objetos que facilitem nossa atividade (tecnologia). Transformamos a natureza e a nós mesmos, pois, é a partir dessas atividades (trabalho) que se funda a práxis social. O texto fala da pesca, mas vamos falar do processo de trabalho a partir de outro exemplo, a construção de uma casa.

Neste caso, o processo de trabalho é a combinação do *objeto* (barro, areia, tijolos, cimento, etc.), dos meios (pás, picaretas, prumos, esquadros, colheres-de-pedreiro, andaimes, etc.), *da força de trabalho* (a energia humana empregada na construção) e *do produto do trabalho* (a casa).

O *objeto* do trabalho é a matéria com que se trabalha, pode ser *matéria bruta ou matéria-prima*. *Matéria bruta* é aquela que é encontrada em seu estado natural: o barro, a areia no rio, a rocha calcária, por exemplo. *Matéria-prima* é aquela que já sofreu alguma intervenção humana, mas ainda não foi convertida em produto final: o barro transformado em tijolo, a areia separada do rio, a rocha calcária transformada em cimento, por exemplo. Num certo sentido a própria matéria-prima já é um produto na medida em que é produto da intervenção do trabalho humano, mas no nosso exemplo o produto final é a casa.

Para entendermos a lógica do capitalismo é fundamental entendermos que *força de trabalho* é a energia humana empregada no processo de transformação dos objetos. *Força de trabalho*, então, é a capacidade de realizar trabalho útil. Além disso, no capitalismo, aumenta o valor das coisas.

Nós trabalhadores vendemos para o capitalista (o patrão) a nossa *força de trabalho* (capacidade de realizar trabalho útil) em troca de um salário em dinheiro.

Já o trabalho é a atividade exercida de maneira consciente e reflexiva. Uma casa (produto criado para satisfazer uma necessidade humana) vale mais que a soma do terreno onde foi construída, os materiais utilizados na sua construção e os salários pagos.

Se considerarmos que os *objetos* ou materiais que estavam disponíveis para a construção da casa estão na casa na mesma quantidade que foram usados, se considerarmos que os meios sofreram um pequeno desgaste, podemos fazer a seguinte pergunta: o que acrescenta valor ao produto final (a casa)?

O que acrescenta valor é o *trabalho* ali embutido que não se esgota no produto (a casa) que tem um valor de uso. Isto significa que uma casa tem valor de uso, isto é, atende uma necessidade humana, mas tem também valor de troca, que é o valor deste produto no mercado, onde é possível trocá-la por dinheiro ou por outra *mercadoria*.

As relações de produção pressupõem o uso de técnicas e são atividades sociais. O uso de técnicas pode gerar uma *divisão técnica*, que, em princípio, beneficia os trabalhadores, que podem organizar a produção de maneira que ela se torne o mais rentável e o menos dispendiosa possível. Já a *divisão social* do trabalho no capitalismo coloca de um lado os que produzem e de outro os que se apropriam do produto, aqueles que não participaram da produção. Assim, se a divisão técnica do trabalho não traz, por si só, a alienação dos trabalhadores, já que todo o percurso de produção pode ser dominado pelo trabalhador, senão individualmente, mas sim enquanto classe; a divisão social do trabalho implica na alienação em relação aos resultados ou produtos do próprio trabalho. Alienação que, neste caso, inclui o indivíduo e a classe.

Os ganhos de produtividade oriundos do aumento do *conhecimento* e da evolução da *tecnologia*, não revertem em benefício da classe que produz. O aumento da produtividade faz com que a quantidade de trabalho necessária para reproduzir a *força de trabalho* seja cada vez menor. O tempo de trabalho que vai além dessa necessidade gera uma *produção excedente*, a *mais-valia* que é apropriada de acordo com as relações de produção vigentes.

Para o aprofundamento das discussões sobre o *processo de trabalho*, seria interessante refletir sobre as nossas atividades produtivas cotidianas, visando a apreensão teórica dessas relações.

Por que se produz? • Como se produz? • Para quem se produz?

Para uma compreensão maior sobre o desemprego e das condições estruturais de reprodução do capital e dos padrões produtivos nas diferentes fases de desenvolvimento das forças produtivas, retomar o texto *As Transformações do Mundo do Trabalho e o Desemprego*, de Nivaldo R. Moretto, juntamente com o texto *O Trabalho e os Dias* que traz a realidade do desemprego e do subemprego no mundo do trabalho contemporâneo, em especial, nas grandes metrópoles.

Abaixo apresentamos alguns subsídios para essa discussão.

DESEMPREGO E CONSUMO NA SOCIEDADE CONTEMPORÂNEA

Adriano Larentes da Silva

Conforme dados da Organização Internacional do Trabalho (OIT, 2004), existem hoje no mundo mais de 1 bilhão de trabalhadores desempregados ou subempregados. Não bastasse isso, a cada ano se incorporam ao mercado de trabalho cerca de 100 milhões de trabalhadores.

Em levantamento publicado em janeiro de 2006, a OIT mostra que o desemprego vem aumentando no mundo todo, apesar do forte desenvolvimento econômico da maioria dos países. Segundo a OIT, dos mais de 2,8 bilhões de trabalhadores no mundo em 2005, há 1,4 bilhão que não ganham ainda o suficiente para elevarem sua situação e de suas famílias para acima da linha de pobreza de 2 dólares diários. Esta situação já perdura há 10 anos. De acordo com o mesmo relatório, apesar de haver mais pessoas “com trabalho”, nunca houve tantos desempregados no mundo como hoje. E o pior, quase metade deles é jovem, com idade entre 15 e 24 anos. Estes dados dão uma pequena dimensão do que é o mundo de trabalho atualmente.

Como sabemos, as mudanças no mundo do trabalho não são algo novo na história. Porém vêm ocorrendo de maneira muito intensa especialmente nos últimos 20 anos com a transição do modelo taylorista-fordista, que teve grande sucesso entre os empresários até os anos 70, para o modelo Toyotista, que ganhou força principalmente a partir dos anos 80.

Para a maior parte dos trabalhadores, a entrada em cena do Toyotismo representou uma nova forma de

conceber o trabalho e a empresa e implicou no aumento de sua produtividade. Livre das estruturas verticais das antigas fábricas, o trabalhador contemporâneo se tornou parte de uma “empresa flexível” que exige um operário flexível, multifuncional, participativo e aberto ao trabalho em equipe e à resolução de problemas. Diante dessa realidade, colocou-se cada vez mais ao trabalhador a responsabilidade pelo desemprego e pelos baixos salários. A partir de então, a saída apresentada pelo capital para muitos trabalhadores estava na busca de uma maior qualificação profissional, enquanto outros passariam a buscar a sobrevivência ou a melhoria de vida através das migrações regionais e internacionais.

Este processo de mudanças, que iniciou nas indústrias e se espalhou por outros setores da economia, se acirrou no final da década de 1980 e início dos anos 90 com a introdução de inovações tecnológicas no setor produtivo, com uma internacionalização radical da economia e com o aumento das taxas de desemprego.

Conforme mostrou Jeremy Rifkin, em uma obra chamada *O Fim dos Empregos* (1995), o final do século 20 foi o período no qual milhões de trabalhadores perderam seus empregos em virtude de uma utilização sem precedentes de máquinas e novas tecnologias. Segundo ele, esta é uma “nova fase na história do mundo”, na qual cada vez menos trabalhadores são necessários para produzir bens e serviços para a população global. Desta forma, mais do que uma situação momentânea, estar desempregado tornou-se, ao longo dos anos 90, algo permanente para milhares de trabalhadores. É isto que aponta não apenas Rifkin, mas também outro estudioso do tema chamado Robert Castel. Este último autor, confirmando o que Marx já havia dito no século 19, mostra que o desemprego existente na sociedade contemporânea “não é uma bolha que se formou nas relações de trabalho”, sendo algo atípico que pode ser simplesmente eliminado, mas é parte da dinâmica do sistema capitalista moderno. Dessa forma, o desemprego recorrente não é senão uma importante dimensão do mercado do emprego. Assim, segundo Castel, toda uma população, sobretudo de jovens, aparece como relativamente empregável para tarefas de curta duração, durante alguns meses ou algumas semanas, e mais facilmente ainda passível de ser demitida. São os “supranumerários” não integrados ou não integráveis à sociedade capitalista.

Apesar desta realidade, “o trabalho continua sendo uma referência não só economicamente, mas também psicologicamente, culturalmente e simbolicamente dominante, como provam as reações dos que não o têm.”, informa Castel. E isto não apenas em um país ou outro, mas no mundo inteiro. Por outro lado, é através do trabalho que homens e mulheres garantem sua sobrevivência, seja nas suas cidades natais ou buscando novas terras.

Para o sociólogo Ricardo Antunes (2006), o que estamos presenciando no mundo todo desde o final do século 20, é um movimento que tem, de um lado, cada vez menos homens e mulheres que trabalham muito, em ritmo e intensidade semelhantes ao início do capitalismo industrial, e, por outro lado, cada vez mais homens e mulheres que encontram menos trabalho em seus locais de origem e acabam “esparrramando-se pelo mundo” em busca de qualquer labor. Trata-se, segundo Antunes, de uma “nova polissemia” ou “nova morfologia” do trabalho que atinge diferentes setores da economia mundial, desde o operariado industrial e rural clássicos, em processo de encolhimento, até os assalariados de serviços, os novos contingentes de homens e mulheres terceirizados, subcontratados e temporários que se ampliam.

Estas mudanças que vem ocorrendo no mundo do trabalho na atualidade são, na opinião do filósofo István Mészáros, reflexo de um processo maior, de expansão e acumulação do sistema do capital em escala mundial. Segundo Mészáros, o que tem sido vivenciado atualmente pela classe trabalhadora é o fim das concessões que haviam sido feitas pelo capital em décadas anteriores. Isto vem ocorrendo paralelamente a uma etapa de concentração das riquezas mundiais nas mãos de pouquíssimas empresas transnacionais que tem suas sedes nos países centrais e de lá administram seus negócios espalhados pelo mundo. Nesta nova fase do capitalismo globalizado, o desemprego, diferente do que ocorria no início da era industrial, já não é mais, de acordo com Mészáros, um “elemento bem-vindo e necessário” para a boa saúde do capital, mas uma “sombra realmente ameaçadora” que paira sobre todo o sistema. Da mesma forma, se durante muito tempo o desemprego foi tratado como um problema restrito aos países periféricos que ainda não haviam recebido os “benefícios” do desenvolvimento industrial e tecnológico, hoje atinge todos os países, inclusive os de capitalismo avançado ou de matriz socialista. Além disso, não está mais restrito apenas aos trabalhadores sem qualificação e com baixa escolaridade, mas atinge também os trabalhadores muito qualificados e com um nível de escolarização elevado. Trata-se, portanto, de um momento de multiplicação incontrolável do que Mészáros chama de “força de trabalho supérflua”.

Contudo, estas mesmas grandes massas de pessoas que continuam a ser expulsas do processo de trabalho e consideradas “redundantes” pelos imperativos da expansão lucrativa do capital, estão longe de poder ser consideradas supérfluas como consumidoras que asseguram a continuidade da reprodução ampliada e da autovalorização do capital.

Como mostrou o sociólogo Néstor Canclini (2006), a participação na sociedade atual é organizada cada vez mais através do consumo. Segundo ele, graças aos meios eletrônicos como televisão, rádio e internet, vêm sendo estabelecidas outras maneiras de se informar, de entender as comunidades a que se pertence, de conceber e exercer os direitos. Com isso, novidades modernas aparecem para a maioria da população apenas como objetos de consumo, e para muitos apenas como espetáculo. Assim, o ato de consumir acaba sendo para as grandes massas uma maneira de tornar mais inteligível um mundo onde o sólido parece se evaporar. Já para o capital, mercadorias e consumo servem para ordenar politicamente cada sociedade, fazendo com que os grupos locais integrem-se e identifiquem-se cada vez mais ao que Canclini chama de “comunidades internacionais de consumidores”. “Nas novas gerações as identidades se organizam menos em torno dos símbolos histórico-territoriais, os da memória pátria, do que em torno dos de Hollywood, Televisa ou Benetton.” É, portanto, devido ao avanço tecnológico que torna-se possível a ampliação da produção e as mudanças constantes no design de objetos. Tudo isso, articulado com poderosas estratégias de *marketing*, permite a ampliação de desejos e expectativas de consumo em todas as camadas sociais, inclusive entre aquelas que vem sendo expulsas do processo produtivo em virtude do avanço tecnológico e do desemprego.

Se levarmos em conta os aspectos abordados acima, perceberemos que estamos diante de uma sociedade em rápida transformação, cujos reflexos podem ser percebidos através de suas diferentes faces. Por outro lado, por mais que o mundo o trabalho e o consumo tenham algumas características bastante diferentes daquelas do século 19 e início do século 20, é impossível negar que estes ainda carreguem as fortes marcas de uma sociedade voltada para a produção e o lucro e que sobrevive essencialmente do trabalho e de sua exploração.

A discussão sobre a qualificação profissional busca relacionar a perspectiva da Formação Humana, isto é, busca ampliar o seu significado para além das exigências do mercado, pois:

“(...) os processos sociais de formação humana passaram a se configurar pela relação dialética entre a subsunção do homem ao capital e a luta contra essa mesma subsunção. Isso quer dizer que sob o modo de produção capitalista estão em jogo tanto as forças subjetivas do indivíduo – potencialmente capazes de produzir sua própria existência – quanto as forças objetivas estranhas a ele, forças essas determinadas pelo movimento constante de valorização do capital, que promove a separação entre o indivíduo e o produto de seu trabalho. De forma simples, o fundamento dessa dialética é o seguinte: o homem *se forma* para ele ou para o capital. Enquanto *se forma* para o capital, sua subjetividade é pelo capital apropriada e ele não se reconhece como sujeito.” (RAMOS, 2001).

Dessa forma, os percursos formativos da educação profissional na perspectiva da Educação Integral devem ser compreendidos como possibilidade de os trabalhadores se reconhecerem como produtores da riqueza social e, portanto, como sujeitos históricos.

É necessário apontar os problemas do discurso hegemônico da empregabilidade na qual se estabelece a relação direta entre desemprego e qualificação sob a justificativa das inovações tecnológicas das empresas que supostamente exigiriam novas qualificações (atualizações constantes, tendo em vista que os conhecimentos se tornariam obsoletos num tempo cada vez menor) para a inserção dos trabalhadores no mercado de trabalho moderno.

Para o estudo dessa problemática, o texto *Qualificação e Requalificação: A Serviço de Quem?*, de Maristela M. Barbara, oferece contribuições importantes para desmistificar os discursos em torno da qualificação profissional. É importante realizar uma atividade na qual os educandos possam expor suas idéias acerca do termo Qualificação. Tendo em vista que todos estão inseridos num curso de Educação Profissional é importante fazer um levantamento sobre as motivações e concepções de Qualificação Profissional que trazem.

A partir desse levantamento inicial, pode-se prosseguir com a leitura do texto e montar um quadro sistematizando as definições apontadas pelos educandos. É interessante - ao elaborar o quadro-síntese dos resultados do trabalho nos grupos - que sejam classificadas, organizadas e exploradas as visões antagônicas levantadas, para nortear o debate.

De acordo com a concepção de educação integral o avanço tecnológico deveria ser capaz de transformar o trabalho numa experiência digna de ser vivida pelo trabalhador, não tendo como único fim o aumento do lucro.

No contexto atual, em que a supressão de postos de trabalho não é acompanhada pela abertura de outros postos de trabalho, o receio de perder o emprego ou o desejo de conseguir um novo emprego provavelmente será central na apresentação dos educandos. Essa situação tem ocasionado um afrouxamento dos laços de solidariedade intraclasse, dificultando a busca por solução dos problemas por meio da ação política.

Assim, mais do que apenas preparar o trabalhador para o mercado de trabalho, é preciso potencializar o seu reconhecimento com ser histórico e social, capaz de compreender as determinações para as quais estão submetidos com vistas a transformá-las.

Os debates devem ter como propósito analisar os discursos hegemônicos a respeito da necessidade de um “novo perfil do trabalhador”. A partir das trajetórias de vida e de trabalho dos sujeitos participantes do Percurso Formativo podemos problematizar o discurso da empregabilidade, já que muitos trabalhadores trazem um grande sentimento de culpa por não terem estudado e por isso, se consideram responsáveis pela situação de desemprego. É oportuno desmistificar o discurso de que não foram capazes de acompanhar as evoluções tecnológicas.

Para enriquecer essa abordagem, sugerimos um trabalho com o filme *Segundas ao Sol* (Espanha, 2002, direção Fernando Leon de Aranoa) que retrata o processo de reconversão produtiva que atingiu o mundo do trabalho, ocasionando o desemprego em massa nos países centrais do capitalismo (Reino Unido e Espanha). Aborda a difícil situação no mundo do trabalho no qual grande contingente de trabalhadores foram obrigados a buscar inserções precárias no mercado de trabalho no setor de serviços em expansão. Enfim, eles foram vítimas da globalização do capital e das mutações do capitalismo global. Os protagonistas vivenciam os dilemas da falta de perspectiva que levam esses trabalhadores a construir uma série de estratégias de sobrevivência e expressam a situação dramática vivida pela classe trabalhadora no contexto atual.

2.4 Saúde do Trabalhador e Relações Étnicas e de Gênero no Mundo do Trabalho

Indicações de leitura para aprofundamento do tema

DEJOURS, C. 1989. Introdução à Psicopatologia do Trabalho. In *Revista de Sociologia*. São Paulo, Universidade de São Paulo, v 1 (2):97-103.

BLAY, E.A. 2001. 8 de Março: Conquistas e controvérsias. In *Revista de Estudos Feministas*. Florianópolis, UFSC.

Considerando que a intensificação do ritmo de trabalho, com a introdução das novas tecnologias, impacta diretamente na saúde dos trabalhadores, podemos estudar o texto Casos de L.E.R. que traz uma série de situações que remontam a realidade cotidiana de muitos trabalhadores.

A Lesão por Esforço Repetitivo (L.E.R) é decorrente de processos de trabalho que, desrespeitando a condição humana, procuram transformar humanos em máquinas. As máquinas, quando apresentam desgaste, têm suas peças substituídas por outras. As atividades laborais que “utilizam” intensamente algumas

das capacidades humanas acabam fazendo com que os órgãos ou membros envolvidos nesse tipo de trabalho sofram um desgaste máximo, tornando “inútil” para o trabalho o Homem inteiro já que, ao contrário das máquinas, nossas “peças” não podem ser substituídas.

Temos de um lado, a tecnologia como instrumento para facilitar as ações humanas e de outro, a alteração no ritmo da produção e da própria vida. Percebemos aqui uma contradição que faz parte do próprio processo de produção. A mesma tecnologia que poderia servir para libertar o Homem do trabalho degradante pode servir também para submetê-lo ao ritmo das máquinas.

Assim, a partir da leitura do texto é importante desencadear o levantamento de casos observados no cotidiano pelos educandos que possam estar relacionados às doenças ocupacionais como também tarefas que são consideradas “típicamente femininas”, procurando caracterizá-las (as condições de trabalho, os salários, etc.).

Sabemos que muitos trabalhadores vivenciam o drama das doenças ocupacionais e a estigmatização pela impossibilidade de realizar atividades normalmente. É fundamental apontar os problemas mais comuns e organizar um painel com os resultados desse debate, visando sistematizar e articular com os debates gerais sobre o mundo do trabalho desde a Revolução Industrial e os padrões produtivos abordando o conteúdo do filme *Tempos Modernos*, de C. Chaplin, que é um clássico sobre o processo de trabalho no fordismo.

Seria oportuno, já que o texto remete a determinados tipos de trabalho que são majoritariamente realizados por mulheres (como é o caso das maquiadoras de bonecas), discutir também sobre a origem da divisão sexual do trabalho e sobre o papel da mulher em nossa sociedade, além de entender de que maneira foram se constituindo papéis diferenciados para homens e mulheres em diferentes momentos históricos e em distintos lugares.

Pode-se trabalhar o texto *Mito da Democracia* que apresenta dados que revelam as desigualdades entre homens e mulheres, negros e brancos, no mundo do trabalho e no acesso à saúde e à educação. Segundo o artigo, baseado especialmente na Pesquisa Nacional de Amostra por Domicílio, realizada pelo IBGE, em 2003, entre os pobres os que mais sofrem são as mulheres e os negros. Para trabalhar com o tema da desigualdade é importante situar como ela foi gerada, seja recuperando o modelo escravista no Brasil ou o nascimento da sociedade industrial. É preciso deixar claro que as desigualdades de gênero e étnica são o resultado principalmente dos conflitos da sociedade de classes. Nesta reportagem também vale a pena explorar os números apresentados, identificando, inclusive, como o jornal chegou a tais números e trabalhando com os educandos a linguagem matemática relativa à porcentagem, renda individual, renda média, adição e subtração.

Por meio da compreensão da origem das diferenciações de gênero e dos contextos em que foram produzidos, os educandos podem perceber que a criação do espaço feminino no mundo do trabalho e/ou no espaço doméstico, atendeu ao interesse do capital. Assim, as bases econômicas determinaram a forma de inserção da mulher no mercado de trabalho e em outros espaços.

A história nos mostra também que o modelo de família que conhecemos não obedece a um padrão universal. As famílias não foram sempre assim e nem são assim em todos os lugares. O que significa que a divisão sexual do trabalho também varia. Não há uma “natureza feminina” ou “natureza masculina” inata, que determine que tipo de trabalho seja masculino ou feminino, pois, as relações sociais, inclusive as que se desenvolvem entre homens e mulheres, são construídas, reproduzidas e transformadas historicamente. (Aqui é importante relacionar aos debates sobre a ideologia).

Para enriquecer o debate pode ser trabalhado o filme *Daens: Um Grito Por Justiça* (Bélgica, Holanda, França, 1992. Direção: Stijn Coninx) que retrata as rebeliões dos trabalhadores na luta por melhores condições de trabalho no séc. XIX, na Bélgica. Mostra como o trabalho na fábrica era realizado com a introdução das máquinas, explicitando a divisão social do trabalho com a Revolução Industrial. É importante analisar quais os trabalhos realizados pelas mulheres e pelas crianças e os trabalhos dos homens.

Portanto, todas as relações de produção, todas as relações de troca, são mais facilmente compreendidas se percebermos qual o interesse que as determinam. Desta forma, perceber as reais forças que instituem a divisão sexual do trabalho e a subordinação da força de trabalho é o único caminho para perceber que a dominação e a opressão, de qualquer espécie, não são naturais e nem fazem parte da essência humana. São produtos da história, e como a história ainda não acabou, podem ser superadas.

Para estimular a reflexão sobre o tema a partir da realidade do grupo, poderia ser proposto um trabalho com a imagem constante no texto, de autoria de Pedro Luis Batanero, que expressa a discriminação no local de trabalho.

Para subsidiar o debate sobre as relações de gênero, segue artigo abaixo.

MARXISMO, FEMINISMO E O ENFOQUE DE GÊNERO

Clara Araújo

De forma bastante concisa, caberia destacar como contribuição do marxismo ao feminismo o enfoque histórico e material, que permitiu a desnaturalização da subordinação da mulher, situando sua gênese num processo gerado nas e pelas relações sociais, em contextos socioeconômicos determinados: a interpretação da economia política em relação ao processo de trabalho capitalista e ao lugar do trabalho doméstico; e a análise sobre ideologia, que oferece elementos para pensar outras dimensões das relações e dos conflitos sociais, para além dos vinculados à base material, mesmo quando mediados por esta.

A perspectiva histórica e material possibilita pensar as práticas sociais, a construção de instituições, assim como os valores transmitidos através das gerações, como processos mutáveis, que ocorrem via uma agência humana ativa e dinâmica, embora não determinista, como mostrou Marx em *O 18 Brumário de Luís Bonaparte*. Tal perspectiva é crucial para fugir a enfoques essencialistas sobre a dominação masculina e a subordinação feminina, nos quais as mulheres seriam, desde sempre e por natureza, subordinadas ou diferentes, e os homens, opressores.

Em *A Ideologia Alemã*, é possível compreender como as várias faces das relações humanas originam-se dos processos materiais e históricos, desencadeados a partir das relações que homens e mulheres estabelecem com vistas à *produção e reprodução* de suas vidas e de suas necessidades. E conformam uma totalidade indispensável à reprodução social da vida material.

Como indicaram os autores, Marx e Engels, tais processos se realizam via sujeitos sociais sexuados, os quais, através de suas práticas e interações com vistas à reprodução social e da espécie, dão origem a instituições, também históricas, como, por exemplo, a família.

Este enfoque contribui para o entendimento de que as relações sociais, inclusive as que se desenvolvem entre homens e mulheres, são construídas, reproduzidas e transformadas, uma vez que a natureza humana não é concebida como algo ontológico e imutável, mas produto das práticas sociais, conflituosas e, muitas vezes, antagônicas.

Extraído da Revista Crítica Marxista. São Paulo: Boitempo Editorial, outubro de 2000, pp. 65-66.

2.5 Meio Ambiente e Turismo

Indicações de leitura para aprofundamento do tema

MESZÁROS, Itsván. 2002. Para Além do Capital. São Paulo, Boitempo Editorial.

BIHR, Alain. 1998. A crise ecológica. In. *Da grande noite à alternativa: o movimento operário europeu em crise*. São Paulo, Boitempo Editorial.

Para as discussões sobre a questão ambiental e as relações sociais contemporâneas é preciso problematizar quanto as visões hegemônicas sobre o tema. Para além dos aspectos fenomênicos amplamente divulgados na mídia como, por exemplo, a percepção da degradação ambiental pelo homem é preciso questionar de qual homem estamos falando. É interessante articular o texto *Reflexões*

Sobre a Natureza e a Cultura para aprofundamento desse debate.

Porém, antes mesmo de fazer qualquer estudo, seria importante trabalhar com *palavras-conceito* propondo aos educandos que, individualmente, redijam pequenos textos (em folhas independentes para cada palavra) em que expliquem o que entendem por:

*(Meio) Ambiente • Cidade • Consumismo • Crescimento Sustentável
Equilíbrio Biológico • Natureza • Poluição • Recursos Naturais*

(acrescentar outros termos considerados importantes para o grupo, relacionados à temática em questão)

Ao fazer a síntese de todas as definições que cada um apresentou para cada palavra teremos uma visão geral sobre as diversas concepções e entendimentos sobre do tema. Daí, seria um bom ponto de partida para a ampliação dos conhecimentos numa perspectiva crítica, destacando os aspectos relevantes das várias definições.

Ressaltamos que é importante sempre estar fazendo a reflexão crítica do conhecimento, pois o que sabemos não brota espontaneamente de nossas mentes; ao contrário, resulta da situação histórica em que vivemos. Muitos dos conceitos que supomos nossos são expressões do senso comum ou de discursos hegemônicos. Nesse sentido, problematizar uma idéia externada por um participante do grupo não significa que não se respeita sua opinião, mas sim a compreensão de que sua consciência (como a de todos nós) se faz no processo histórico.

Outra estratégia importante para dar concretude ao debate é propor um levantamento de problemas locais. A partir do trabalho anterior, em que foram estabelecidos, apontados e discutidos certos conceitos importantes em relação a questão ambiental, propor ao grupo que faça um levantamento dos principais problemas ambientais da região em que vivem. Por exemplo: degradação da bacia hidrográfica; destruição de mata; poluição do ar, do solo, do lençol freático; etc. É importante articular a discussão do ambiente com as condições de vida e a lógica de reprodução do capital.

Para fazer esse trabalho, pode-se, após o levantamento dos temas e questões mais relevantes, dividir a classe em grupos, atribuindo a cada grupo um tema, que seria objeto de investigação e apresentação na forma de um seminário. Ao final, é importante que se discuta as formas objetivas de participação / intervenção do grupo para a solução de problemas.

É muito comum, por exemplo, em projetos de educação ambiental, o discurso da culpabilização da “sociedade” (dos indivíduos) dos problemas relacionados à destruição da natureza, mas o foco dessa abordagem é a mudança de hábitos da comunidade que participa e ou mora nas áreas degradadas ambientalmente. E assim, reproduz-se o discurso ideológico dominante no qual é assimilada a idéia de que basta cada ser individualmente não jogar o lixo nessas áreas para que sejam minimizados os problemas ambientais. A insuficiência dessa abordagem reside na sua visão restrita, pois muitas vezes está descolada dos fundamentos do desenvolvimento no modo de produção capitalista. Não se considera que o processo destrutivo da natureza está intrinsecamente relacionado à expansão do capital. Portanto, esse discurso é ideológico na medida em que inverte as causas e efeitos do problema.

Sabemos que existe uma história planetária anterior ao aparecimento da vida. Mas é importante lembrar também que tanto o mundo natural (o planeta e as formas de vida) quanto à espécie humana transformam-se segundo leis naturais. O planeta não é o mesmo em sua configuração física desde a origem. Há, por exemplo, a discussão sobre a evolução da Pangéia, o processo de deriva dos continentes. As espécies animais e vegetais também não são as mesmas - lembrar a Teoria da Evolução das Espécies.

Entretanto, existem particularidades no processo de transformação da espécie humana: esta é a única que possui natureza histórica, porque é constituída pelos processos naturais e, simultânea e

dialeticamente, pela relação de complementaridade e oposição com a natureza. De fato, os homens produzem culturas. Os grupos humanos – dependendo das condições naturais objetivas que encontram – produzem respostas históricas diversas no tempo e no espaço. Como afirmou Marx, o primeiro fato histórico foi (e ainda é) a produção dos meios de sobrevivência da espécie humana: quando os primeiros hominídeos passaram a utilizar pedaços de paus e pedras como instrumentos, como prolongamentos de seus membros, transformaram a natureza ou recursos naturais, dando-lhes uma nova função. Ao produzir essas ferramentas, os homens garantiram meios de sobrevivência, realizaram as chamadas “Revoluções Técnicas” e criaram novas necessidades.

Esse é o segundo fato histórico: toda resposta humana às necessidades de produção e reprodução da vida material implica a transformação de elementos naturais – a relação dos homens com a natureza – e as relações dos homens entre si. Os homens transformam a natureza, inventam técnicas, estabelecem novas formas de relação. Nesse sentido, o ato de satisfazer uma necessidade cria novas necessidades e implica novas formas de satisfação. Marx afirma que é possível pensar esse processo considerando as relações fundamentais – homens-natureza, homens entre si – no seu processo dialético de afirmação-negação.

É claro que são necessárias mudanças em relação à questão ambiental, no entanto é preciso explicitar que a preservação da natureza e a lógica de expansão do capital são incompatíveis. Por exemplo, na sociedade da mercadoria há um estímulo à lógica consumista, a produção do descartável. É fundamental confrontar a lógica da produtividade e o discurso contra a destruição do planeta.

Nesse sentido, é importante analisar esse processo para problematizar as diversas visões acerca da questão ambiental. O texto: *A Qualidade Total e a Produção do Descartável*, de Rosana Miyashiro traz contribuições para essa discussão. A seguir, subsídios para o debate.

QUALIDADE TOTAL X DURABILIDADE DOS PRODUTOS

Ricardo Antunes

A necessidade imperiosa de reduzir o tempo de vida útil dos produtos, visando a aumentar a velocidade do ciclo reprodutivo do capital, faz com que a “qualidade total” seja, na maior parte das vezes, o invólucro, a aparência ou o aprimoramento do supérfluo, uma vez que os produtos devem durar cada vez menos para que tenham uma reposição ágil no mercado. A “qualidade total”, por isso, deve se adequar ao sistema de metabolismo sócio-reprodutivo do capital, afetando desse modo tanto à produção de bens e serviços como as instalações, maquinários e a própria força humana de trabalho.

Desse modo, o apregoado desenvolvimento dos processos de “qualidade total” converte-se na expressão fenomênica, involucral, aparente e supérflua de um mecanismo produtivo gerador do descartável e do supérfluo, condição para a reprodução ampliada do capital e seus imperativos expansionistas e destrutivos.

Não falamos aqui somente dos *fast-foods* (do qual o McDonald’s é exemplar), a marca da sociedade do *entertainment*, que despeja toneladas de descartáveis no lixo após um lanche produzido sob o ritmo seriado e fordizado. Poderíamos lembrar também do tempo médio de vida útil estimada dos automóveis mundiais, cuja durabilidade é cada vez mais reduzida. Ou ainda a indústria de computadores, expressão da tendência depreciativa e decrescente do valor de uso das mercadorias, em que um sistema de softwares torna-se obsoleto e desatualizado em tempo bastante curto, obrigando o consumidor a adquirir a nova versão.

As empresas, na competitividade travada entre elas, visando reduzir o tempo entre produção e consumo, incentivam ao limite essa tendência restritiva do valor de uso das mercadorias. Precisando acompanhar a competitividade existente em seu ramo produtivo, os capitais desencadeiam uma lógica que se intensifica crescentemente, da qual a “qualidade total” é um mecanismo intrínseco e funcional. Com a reprodução dos ciclos de vida útil dos produtos, os capitais não têm outra opção, para sua sobrevivência, senão “inovar” ou correr o risco de serem ultrapassados pelas empresas concorrentes, conforme ocorreu, por exemplo, com a empresa transnacional de computadores Hewlett Packard: paralelamente à “inovação” constante de seu sistema computacional, o tempo de vida útil dos produtos também reduziu-se enormemente.

Como o capital tem uma tendência expansionista intrínseca ao seu sistema produtivo, a “qualidade total” deve tornar-se inteiramente compatível com a lógica da produção supérflua e destrutiva. Por isso, em seu sentido e tendências mais gerais, o capitalismo, ao mesmo tempo em que reitera sua suposta capacidade de elevação da “qualidade total”, converte-se de fato em inimigo da durabilidade dos produtos; desencorajando e mesmo inviabilizando práticas produtivas orientadas para as reais necessidades humanas.

Extraído de: ANTUNES, Ricardo. O Caracol e sua Concha, Boitempo, 2005, p. 43-44.

O poema *Conversa com o Lixeiro*, de Carlos Drummond de Andrade, permite uma reflexão importante sobre a sociedade pautada na lógica do consumismo, onde a questão do trabalho, meio ambiente e as relações sociais nas cidades são aprendidas a partir da lógica do individualismo e da segregação da classe trabalhadora. Por exemplo, na sociedade da produção do descartável o lixeiro é, muitas vezes, um trabalhador invisível. É interessante assistir ao curta-metragem, *Ilha das Flores* (Brasil, 1989. Direção: Jorge Furtado, 13 minutos) que possibilita uma abordagem sobre a sociedade do consumo, o valor de uso e o valor de troca e a desigualdade social.

Já o texto: *Lixo, Consumo e a Questão Ambiental*, oferece aportes para discutir as várias visões sobre o problema ambiental. Segue um texto para subsidiar essa discussão.

ECOLOGIA E SOCIALISMO

Michael Löwy

Os dramáticos resultados do desequilíbrio ecológico provocado pela lógica destrutiva da acumulação capitalista são agora evidentes, e os sofreremos ainda mais dentro de dois, dez, cinquenta anos. Não é uma questão para ser resolvida dentro de um século, nem sequer para trinta anos, é para agora; portanto, requer uma urgente resposta política, ética e humana. A resposta dos capitalistas mais conscientes, mais abertos à questão ecológica, se resume no Protocolo de Kyoto, que é absolutamente insuficiente. O Protocolo busca, eventualmente, estabilizar o efeito estufa para dentro de 10 ou 15 anos, com base num mecanismo absurdo chamado “mercado dos direitos de poluir”. Os países mais ricos seguem poluindo o mundo, mas baseados na possibilidade de comprar dos países pobres o direito de poluir o que eles não utilizam. Transformam o direito de poluir em mercadoria. Desse modo, as nações continuam poluindo: tanto quanto podem ou estejam dispostos a pagar. Isso é o mais avançado que a elite dominante conseguiu produzir. Esse acordo mínimo é incapaz de responder ao problema: os EUA, que são o país mais poluidor do mundo, se negam a assinar o Tratado de Kyoto e, enquanto isso, seguem desenvolvendo sua economia na lógica da destruição e da poluição.

Extraído do jornal Brasil de Fato, 28/02/2007

2.6 Condições de Trabalho, Migrações Contemporâneas e a Luta dos Trabalhadores

Indicações de leitura para aprofundamento do tema:

HOBSBAWM, Eric J. 1987. *Mundos do trabalho: Novos Estudos Sobre a História Operária*. Petrópolis, Editora Paz e Terra.

PERROT, Michele. 1988. *Os excluídos da história: operários, mulheres e prisioneiros*. Rio de Janeiro, Paz e Terra.

SAYAD, A. 1998. *A Imigração ou os paradoxos da alteridade*. São Paulo, EDUSP.

A abordagem da temática pode ser iniciada retomando o texto *A Quem Interessa a Atividade Turística* e utilizando o filme *Coisas Belas e Sujas* (Inglaterra, 2002, direção Stephen Frears) que aborda a

realidade contemporânea dos trabalhadores da hotelaria na Inglaterra. Os protagonistas são migrantes africanos e asiáticos que vivem clandestinamente naquele país. A partir dele é possível iniciar um debate com os educandos sobre as coisas belas e as coisas sujas que existem na hotelaria, no turismo e em nossa sociedade. As condições de trabalho na hotelaria, as redes de prostituição e tráfico de órgãos, a vida cotidiana e a exploração do trabalho de migrantes de países pobres são outros temas que merecem aprofundamento.

Destacamos que a questão da imigração de trabalhadores ganha relevância na atualidade, principalmente no setor de serviços. Neste sentido, a abordagem do tema é fundamental para se pensar a organização dos trabalhadores hoje.

O texto *Migrações Internacionais Contemporâneas*, de Adriano Larentes da Silva, traz à tona este dinâmico movimento de trabalhadores entre países. Trabalhadores que submetidos a contratos precários, desprotegidos das leis do trabalho e longe de seus familiares e de sua cultura, encontram enormes dificuldades. Além disso, sofrem discriminações e são estigmatizados nos países em que se instalam.

A reportagem abaixo demonstra o processo de migração dos trabalhadores no Brasil na atualidade e é importante refletir também sobre a condição dos trabalhadores estrangeiros em nosso país, a fim de proporcionar uma reflexão crítica sobre a condição da classe trabalhadora, visando superar os discursos xenofóbicos, derivados do estímulo à competição entre os trabalhadores para a disputa no mercado de trabalho.

A SAGA RECOMEÇA

É de notar o quanto mudou o perfil dos estrangeiros no Brasil desde meados do século XX e quão pouco o País tem consciência disso. O tema da imigração quase só é mencionado em livros de história e novelas de época. O próprio poder público tende a confundir o passado com o presente e dar as costas ao futuro.

(...) Na realidade, entre os 40.909 estrangeiros a se documentar em 1998, havia 9.229 chineses, 9.155 bolivianos, 3.177 argentinos, 2.703 uruguaios, 2.462 coreanos, 2.335 libaneses, 2.320 peruanos, 1.784 chilenos e 1.156 paraguaios. Uma segunda anistia, limitada a bolivianos, legalizou cerca de 5 mil em 2005. À maioria, como em outras ocasiões, faltaram recursos, documentos e informações para aproveitar o benefício.

Sul-americanos, chineses, coreanos e, em menor medida, africanos (em alta) e cidadãos da Europa Oriental (em baixa) continuam a constituir a maior parte desse movimento pouco reconhecido e mal dimensionado, juntamente com os árabes muçulmanos, na maioria palestinos difíceis de quantificar como tais, pois seus passaportes são os de países onde suas famílias estiveram refugiadas – incluindo Líbano, Jordânia, Egito e Kuwait – ou mesmo de Israel.

Segundo a ONU, o número de migrantes internacionais em todo o mundo aumentou de 75 milhões, em 1960, para 155 milhões, em 1990, e, em 2005, chegou a 191 milhões – número comparável à população do Brasil ou a 3% da população mundial. Isso inclui 13,5 milhões de refugiados políticos, mas a maioria dos imigrantes de hoje, como os de ontem, procuram uma vida melhor.

No século XIX e na primeira metade do século passado, tratava-se, na maioria, de pessoas expulsas pela combinação de crescimento demográfico e modernização da agricultura de países centrais. Esses desafogaram tensões sociais incentivando emigrantes a buscar oportunidades nas Américas (inclusive Brasil) ou nas colônias da África, da Ásia e da Oceania. Nos anos 60, quase 60% dos migrantes internacionais ainda estavam em países periféricos.

(...) Imigrantes recentes, documentados ou não, já são parte importante da paisagem humana e econômica de São Paulo, Mato Grosso, Amazônia e estados do Sul. Isso inclui bolivianos semi-escravizados, confinados em confecções nas quais trabalham o dia inteiro, comem e dormem, sem conhecer a língua e quase sem ter contato com o mundo exterior e às vezes sem receber salário, mas não se deve generalizar – só 10% dos bolivianos, segundo o Serviço Pastoral dos Migrantes, da Igreja Católica, estão nessas condições. Mais numerosos são os que já têm família.

Os bolivianos estão principalmente em São Paulo (cerca de 60 mil), no Mato Grosso (10 mil) e na Amazônia. Os paraguaios também são numerosos e cresce o número dos peruanos e colombianos que tentam a

sorte no comércio de rua paulistano ou na economia informal da Amazônia e do Centro-Oeste.

Chineses e coreanos inserem-se no comércio das metrópoles. Árabes buscam oportunidades de comércio e emprego e fundam mesquitas e sociedades beneficentes muçulmanas em São Paulo e em cidades de fronteira como Foz do Iguaçu e Chuí. Africanos prestam serviços e trabalham na construção civil, no Rio de Janeiro – ou sobrevivem vendendo mercadorias brasileiras em Angola. (...)

Extraído da Revista Carta na Escola, n.15, abril/2007

Articulando a esse debate, seria importante destacar que a migração da força de trabalho foi um componente na constituição do proletariado moderno. Assim, seria oportuno relacionar as lutas dos trabalhadores ao longo da história.

Para desencadear os debates em torno das lutas dos trabalhadores, indicamos o filme *Germinal* (França, 1993, direção: Claude Berri) baseado no romance francês de Émile Édouard Charles Atoine Zola, *Germinal* (1881), que trata do processo de gestação e maturação de movimentos grevistas e de uma atitude mais ofensiva por parte dos trabalhadores das minas de carvão do século XIX, na França, em relação a exploração de seus patrões. Foi apenas por meio do movimento sindical, ou seja, da manifestação e das forças coletivas que os mineiros encontraram formas de reivindicar seus direitos. Na marcha organizada, na qual percorriam de mina em mina, tanto para fortificar o movimento (parando as máquinas e juntando mais trabalhadores) como também para quebrar os meios de produção, é que foi possível manifestarem a indignação contra as injustiças e a opressão.

São reivindicados valores humanos que foram aniquilados com o poder desigual e com o lucro capitalista. É a revolta contra a mais-valia que leva os operários a quebrar máquinas e fábricas contra a venda de seus corpos por três soldos por dia, e por verem seus filhos morrerem anêmicos.

A seguir, reproduzimos o trecho final da obra de Émile Zola que aponta as possibilidades de resistência a serem construídas permanentemente pelos oprimidos, pelos trabalhadores.

O GERMINAL

Émile Zola

(...)

E, sob seus pés, continuavam as batidas cavas, obstinadas, das picaretas. Todos os companheiros estavam lá no fundo; ouvia-os seguindo-o a cada passo. Não era a mulher de Maheu sob aquele canteiro de beterrabas, curvada, com uma respiração que chegava até ele tão rouca, fazendo acompanhamento ao ruído do ventilador?

À esquerda, à direita, mais adiante, julgava reconhecer outros, sob os trigais, as cercas vivas, as árvores novas. Agora, em pleno céu, o sol de abril brilhava em toda a sua glória, aquecendo a terra que germinava.

Do flanco nutriz brotava a vida, os rebentos desabrochavam em folhas verdes, os campos estremeciam com o brotar da relva.

Por todos os lados as sementes cresciam, alongavam-se, furavam a planície, em seu caminho para o calor e a luz. Um transbordamento de seiva escorria sussurrante, o ruído dos germes expandia-se num grande beijo.

E ainda, cada vez mais distintamente, como se estivessem mais próximos da superfície, os companheiros cavavam. Aos raios chamejantes do astro rei, naquela manhã de juventude, era daquele rumor que o campo estava cheio.

Homens brotavam, um exército negro, vingador, que germinava lentamente nos sulcos da terra, crescendo para as colheitas do século futuro, cuja germinação não tardaria em fazer rebentar a terra.

Extraído de: ZOLA, Émile. 1979. Germinal. São Paulo, Abril Cultural, p.535, último parágrafo.

Relacionado a esse debate, o poema *Meu Maio*, de Vladimir Maiakovski, pode ser trabalhado para estimular a produção dos educandos. Recuperamos, a seguir a história do 1º de Maio.

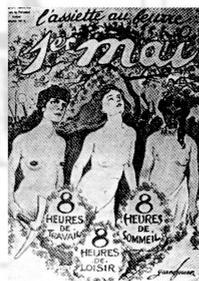
História do 1º de Maio

O Primeiro de Maio, Dia do Trabalhador, nasceu oficialmente em 1889 durante o Congresso da Segunda Internacional Socialista, realizado em Paris, na França. A escolha da data ocorreu cerca de três anos após as manifestações do 1º de Maio de 1886 nas cidades de Milwoukee e Chigago, nos Estados Unidos, quando milhares de trabalhadores saíram às ruas com suas famílias para protestar contra as longas jornadas e as péssimas condições de trabalho a que estavam submetidos. Naquele momento, as jornadas de trabalho nas fábricas americanas e européias se estendiam até 18 horas diárias. Não havia férias, aposentaria e outros direitos posteriormente conquistados. Durante estas manifestações, dezenas de trabalhadores foram mortos, enquanto outros foram presos e, anos mais tarde, enforcados. No Brasil, as celebrações do 1º de Maio ocorrem desde o final do século XIX. No entanto, a institucionalização da data como Dia dos Trabalhadores se deu somente em 1925, quando o 1º de Maio passou a ser feriado nacional.



Comício de 1º de Maio de 1886, realizado em Chicago, Estados Unidos

A imagem ao lado representa uma das principais bandeiras de luta de movimento operário em todo mundo a partir do século XIX: Oito horas de Trabalho, Oito horas de Repouso, Oito horas de Lazer.



"Meu Maio", de Vladimir Maiakovski

A todos
 Que saíram às ruas
 De corpo-máquina cansado,
 A todos
 Que imploram feriado
 Às costas que a terra extenua –
 Primeiro de Maio!
 Meu mundo, em primaveras,
 Derrete a neve com sol gaio.
 Sou operário –
 Este é o meu maio!
 Sou camponês - Este é o meu mês.
 Sou ferro –
 Eis o maio que eu quero!
 Sou terra –
 O maio é minha era!

Pode-se tomar como referência e estimular a produção dos educandos, a crônica *Silenciosa Escravidão*, escrita por Melody G. de Lima, ex-educanda do curso de Informática e mundo do trabalho da Escola de Turismo e Hotelaria Canto da Ilha. Ela expressa a percepção do cotidiano dos trabalhadores e a exploração, que reduz a vida a mera reprodução da força de trabalho.

As letras de músicas *Capitão de Indústria*, do Paralamas do Sucesso, e *Luta de Classes*, do Cidade Negra, presentes no material dos educandos, expressam uma visão crítica frente ao trabalho alienado que se torna sinônimo de negação da vida, da exploração, sofrimento e sacrifício. Dessa forma, é possível realizar diversas mediações com os conteúdos dos textos teóricos e a reflexão sobre as trajetórias de vida e de trabalho dos educandos e das condições de trabalho no turismo e hospitalidade.

Podemos constatar que os trabalhadores, muitas vezes, mesmo na condição alienante de trabalho, percebem as diversas formas de exploração e opressão. No entanto, as bases explicativas dessas condições, muitas vezes se restringem ao fenômeno aparente e assim, são explicações contingentes, circunscritas à realidade imediata vivenciada.

Cabe a partir da riqueza dessas percepções, relacionar ao processo histórico de transformação da força de trabalho em mercadoria, única possibilidade que resta aos trabalhadores para sua sobrevivência na sociedade marcada pela propriedade privada dos meios de produção. Abrir questionamentos sobre quem detém os meios de produção, quem produz a riqueza, quem se apropria da riqueza produzida.

Enfim, as experiências empíricas relatadas pelos trabalhadores se revelam sempre ricas, contendo elementos que expressam a condição de classe e de elementos que reproduzem as visões dominantes. Por isso, é fundamental criar estratégias pedagógicas com o intuito de explicitar as contradições para o desvelamento dos determinantes estruturais no modo de produção capitalista para a compreensão progressiva dos educandos da realidade em que estão inseridos. É preciso possibilitar que os educandos relacionem os novos conhecimentos com sua experiência individual e coletiva.

Ressaltamos que processo educativo deve possibilitar a superação do senso comum, como aborda Ramos (2001, p.296):

Para Gramsci a educação dos trabalhadores deve enraizar-se no núcleo sadio do senso comum, dele partir com o objetivo de superá-lo. Se o conhecimento não supera o senso comum, não é conhecimento; são suposições desagregadas que seduzem os trabalhadores mais simples, por se aproximarem de sua realidade, mas os mantêm subordinados aos desígnios do espontaneísmo. Essa educação é conservadora.

Enfatizamos que, ao mesmo tempo em que é no senso comum que se expressa o saber acumulado dos trabalhadores, também é no senso comum que se reproduz a ideologia dominante para a explicação dos fenômenos. Nesse último caso, representa a visão da classe dominante para a manutenção de sua hegemonia por meio dos consensos (senso-comum), construídos e difundidos na sociedade, naturalizando a realidade e, como nos alerta Chauí, transformando as causas em conseqüências. É aí que, necessariamente, temos um importante papel como educadores-mediadores, isto é, não se trata de pura e simplesmente descartar essas explicações ou tratá-las de forma maniqueísta, tipo certo ou errado, mas explicitar as contradições e possibilitar a construção de novas perguntas em relação aos fenômenos cotidianos observados a partir de uma leitura histórica para verificar o que está implícito e explícito nos discursos e explicações da realidade concreta.

Seria interessante destacar a importância da força do coletivo sobre o individual. Poderiam ser propostos trabalhos com a imagem *Gigante Coletivo*, de Pedro Luis Batanero. Para enriquecer a abordagem sobre o tema e tratar também das lutas dos trabalhadores no Brasil, poderia ser assistido o filme *Amazônia em Chamas* (EUA, 1994, direção: John Frankenheimer). Como se trata de uma história recente de nosso país, levantar com os educandos o que sabem sobre Chico Mendes. O filme retrata a saga dos seringueiros e a força que toma o movimento a partir do momento em que esses trabalhadores se tornam protagonistas da luta contra a opressão histórica dos latifundiários/empresários que buscam explorar a Amazônia como fonte de mais lucro, desconsiderando as necessidades da população local.

Para o fechamento dessa parte seria interessante realizar uma síntese das abordagens trabalhando com o texto *O Homem Novo*, de Che Guevara, que remete à reflexão sobre a possibilidade humana (liberdade) de transformação do real em contraposição à idéia fatalista e naturalizadora das relações sociais e das condições objetivas existentes.

Somos seres sociais. A partir da mediação com a natureza por meio de intencionalidades que se expressam no trabalho, nos humanizamos. Construímos historicamente as relações sociais, num processo permanente de (re)produção da existência.

O *Homem Novo*, diz respeito a um ser genérico, portanto, refere-se a todos os homens e mulheres. Podemos articular esse debate ao nosso cotidiano, pois o texto apresenta uma reflexão sobre

a vivência e a conscientização das leis que fundam as relações no capitalismo. Logo no início do texto, o autor afirma que “*As leis do capitalismo, invisíveis para as pessoas comuns e cegas, atuam sobre o indivíduo sem que este perceba.*” A competição no mercado de trabalho e as próprias relações de trabalho aparecem como naturais quando vividas no âmbito individual, ou melhor, elas atuam no sentido de camuflar seu caráter histórico e social quando as pessoas só se percebem como indivíduos.

O autor indica que a direção para simultaneamente criticar a realidade e superá-la é a consciência de que os homens – mesmo os indivíduos – são seres de devir, inacabados, e que podem interferir na sua própria construção e na das relações sociais que o realizam. O Homem Novo – ser único e membro da comunidade – é construção da práxis, é aquele que é capaz de se educar por meio da atividade crítica e de realizar sua dupla essência: ser único e ser comunitário.

Este texto possibilita que se faça uma reflexão sobre o processo educativo específico vivenciado na Educação Integral. Considerando as dificuldades enfrentadas para se construir uma nova educação, lutando para superar “*as taras do passado*”, num “*trabalho contínuo para erradicá-las*”, já que essa educação que estamos elaborando “*tem que competir duramente com o passado*”.

Cada educador deve procurar a melhor maneira de fazer essa síntese, já que essa trajetória vem sendo desenvolvida de várias maneiras, de acordo com as especificidades de cada turma, de cada região e em momentos diferentes.

Para subsidiar essa discussão, propomos um trecho de *Concepção Dialética da História*, de Antonio Gramsci. Neste trecho especificamente, a reflexão de Gramsci parte de uma discussão sobre a concepção de homem que contempla o homem singular (expressão singular da essência contraditória) e coletivo (essência materialmente realizada). Para a filosofia da *práxis*, o sujeito histórico é coletivo, pois o homem se define nas relações humanas, nas relações sociais. Essa perspectiva considera o acúmulo crítico de experiências, assim como a investigação sobre os processos históricos. O Homem, para Gramsci, é impensável fora da história, ou seja, das relações sociais e das transformações operadas pelo trabalho organizado socialmente.

A originalidade da filosofia da práxis consiste no fato de ser uma teoria que leva adiante as dimensões da subjetividade da filosofia moderna sem fazer concessões às tendências idealistas ou mecanicistas, uma vez que se ocupa das transformações da realidade por meio de uma consciência nunca separada dos condicionamentos sociais e dos conflitos de classe.

CONCEPÇÃO DIALÉTICA DA HISTÓRIA

Antonio Gramsci

(...) Que é o homem? É esta a primeira e principal pergunta da filosofia. Como respondê-la? A definição pode ser encontrada no próprio homem, isto é, em cada homem singular. Mas ela é exata? Em cada homem singular, pode-se encontrar o que é cada “homem singular”. Mas não nos interessa o que é cada homem singular, problema que significa, ademais, o que é cada homem singular em cada momento singular. Se observarmos bem, veremos que – ao colocarmos a pergunta “o que é o homem” – queremos dizer: o que é que o homem pode se tornar, isto é, se o homem pode controlar seu próprio destino, e se ele pode “se fazer”, se ele pode criar sua própria vida. Digamos, portanto, que o homem é um processo, precisamente o processo de seus atos. Observando ainda melhor, a própria pergunta “o que é o homem” não é uma pergunta “objetiva”. Ela nasce do fato de termos refletido sobre nós mesmos e sobre os outros; e de queremos saber, de acordo como que vimos e refletimos, aquilo que somos, aquilo que podemos ser, se realmente- e dentro de que limites- somos “criadores de nós mesmos”, da nossa vida, do nosso destino. E nós queremos saber isto “hoje”, nas condições de hoje, da vida “de hoje”, e não de uma vida qualquer e de um homem qualquer. (...)

(...) A afirmação de que a “natureza humana” é o “conjunto das relações sociais” é a resposta mais satisfatória porque inclui a idéia do devenir: o homem “devém”, transforma-se continuamente com as transfor-

mações das relações sociais; e, também, porque nega o “homem em geral”: de fato, as relações sociais são expressas por diversos grupos de homens que se pressupõem uns aos outros, cuja unidade é dialética e não formal. O homem é aristocrático enquanto é servo da gleba, etc. Também é possível dizer que a natureza do homem é a “história” (e no sentido, entendida a história como igual ao espírito, de que a natureza do homem é o espírito), contanto que se dê à história o significado de devenir, em uma concordância discors que não parte da unidade, mas que tem em si as razões de uma unidade possível. Por isso, “a natureza humana” não pode ser encontrada em nenhum homem particular, mas em toda a história do gênero humano (e o fato de que se adote a palavra “gênero”, de caráter naturalista, tem o seu significado), enquanto em cada indivíduo se encontram características postas em relevo pela contradição com as de outros homens. (...)

(...) A questão é sempre a mesma: o que é o homem? o que é a natureza humana? Se se define o homem como indivíduo, psicológica ou especulativamente, estes problemas do progresso e do devenir são insolúveis ou puramente verbais. Se se concebe ao homem como o conjunto das relações sociais, entretanto, revela-se que toda comparação no tempo entre homens é impossível, já que se trata de coisas diversas, se não mesmo heterogêneas. Por outro lado, dado que o homem é também o conjunto das suas condições de vida, pode-se medir quantitativamente a diferença entre o passado e o presente, já que é possível medir a proporção na qual o homem domina a natureza e o acaso. A possibilidade não é a realidade, mas é, também ela, uma realidade: que o homem possa ou não possa fazer determinada coisa, isto tem importância na valorização daquilo que realmente se faz. Possibilidade quer dizer “liberdade”. A medida da liberdade entra na definição de homem. Que existam as possibilidades objetivas de não se morrer de fome e que, mesmo assim, se morra de fome, é algo importante, ao que parece. Mas a existência das condições objetivas - ou possibilidade, ou liberdade - ainda não é suficiente: é necessário “conhecê-las” e saber utilizá-las. Querer utilizá-las. O homem, neste sentido, é vontade concreta: isto é, aplicação efetiva do querer abstrato ou do impulso vital aos meios concretos que realizam esta vontade. Cria-se a própria personalidade: 1) dando uma direção determinada e concreta (“racional”) ao próprio impulso vital ou vontade; 2) identificando os meios que tornam esta vontade concreta e determinada, e não arbitrária; 3) contribuindo para modificar o conjunto das condições concretas que realizam esta vontade, na medida de suas próprias forças e da maneira mais frutífera. O homem deve ser concebido como um bloco histórico de elementos puramente subjetivos e individuais e de elementos de massa-objetivos ou materiais - com os quais o indivíduo está em relação ativa. Transformar o mundo exterior, as relações gerais, significa fortalecer a si mesmo, desenvolver a si mesmo. É uma ilusão e um erro, supor que o “melhoramento” ético seja puramente individual. (...)

(...) Pela própria concepção do mundo, pertencemos sempre a um determinado grupo, precisamente o de todos os elementos sociais que partilham de um mesmo modo de pensar e de agir. Somos conformistas de algum conformismo, somos sempre homens-massa ou homens-coletivos. O problema é o seguinte: qual é o tipo histórico do conformismo e do homem-massa do qual fazemos parte? Quando a concepção do mundo não é crítica e coerente, mas ocasional e desagregada, pertencemos simultaneamente a uma multiplicidade de homens-massa, nossa própria personalidade é composta de uma maneira bizarra: nela se encontram elementos dos homens das cavernas e princípios da ciência mais moderna e progressista; preconceitos de todas as fases históricas passadas, grosseiramente localistas, e instituições de uma futura filosofia que será própria do gênero humano mundialmente unificado. Criticar a própria concepção do mundo, portanto, significa torná-la unitária e coerente e elevá-la até o ponto atingido pelo pensamento mundial mais desenvolvido. Significa, portanto, criticar, também, a toda a filosofia até hoje existente, na medida em que ela deixou estratificações consolidadas na filosofia popular. O início da elaboração crítica é a consciência daquilo que somos realmente, isto é, um “conhece-te a ti mesmo” como produto do processo histórico até hoje desenvolvido, que deixou em ti uma infinidade de traços recebidos sem benefício no inventário. Deve-se fazer, inicialmente, este inventário. (...)

Trechos extraídos de : Gramsci, A. Concepção Dialética da História. pp12, 38, 43, 47.

*“Transformar a experiência educativa
em puro treinamento técnico é amesquinhar
o que há de fundamentalmente humano
no exercício educativo: o seu caráter formador.”*
Paulo Freire

Informática e Mundo do Trabalho

3. Informática e Mundo do Trabalho

Os percursos formativos de *Informática e Mundo do Trabalho* têm como estratégia possibilitar a apropriação crítica de novos conhecimentos na área por meio do desenvolvimento de temas e conteúdos que integrem os saberes acumulados dos educandos, os conhecimentos historicamente acumulados pela humanidade e os temas específicos do curso.

Entendemos que a Informática não se reduz ao mero “treinamento”, ainda muito comum nos cursos de educação profissional. O objetivo, portanto, é propiciar uma formação ampla, incorporando temas do cotidiano e do mundo do trabalho contemporâneo.

Busca-se que os conteúdos mais específicos relacionados ao computador sejam contextualizados a partir da compreensão do computador como parte integrante do desenvolvimento das técnicas e tecnologias ao longo da história da humanidade.

Dessa forma, a perspectiva do curso a partir do eixo Trabalho, Cultura e Tecnologia é possibilitar a ampliação de conhecimentos para além de uma perspectiva tecnicista de ensino-aprendizagem e que possibilite a compreensão das transformações nos processos de trabalho e no cotidiano com a introdução das novas tecnologias.

A Introdução às *Ferramentas Básicas do Office*: Paint, Word, Internet Explorer, Correio Eletrônico, Elaboração de páginas WEB, Excel e Power Point, Windows Explorer; terá como base produções dos educandos ao longo do Percorso Formativo. Isto é, as produções dos educandos, individuais e coletivas, ao longo do curso, constituirão a base concreta para o uso do computador e a exploração das diversas ferramentas da informática como suporte na ampliação do grau de letramento (a elaboração textual, a organização de dados e pesquisas temáticas).

Enfatizamos que o uso do computador remete necessariamente à utilização cotidiana da escrita e da progressiva construção de estratégias de organização e interpretação de dados para a aquisição de novas informações. Dessa maneira, durante o Percorso Formativo as atividades específicas no computador não têm um fim em si mesmas, mas integram-se às necessidades de leitura, escrita e compreensão do mundo pelos trabalhadores.

Essa perspectiva se expressa nas temáticas propostas, quais sejam: Trabalho e Tecnologia; Informação e Conhecimento; Comunicação e Cultura ; As Tecnologias Comunicacionais e as Relações Sociais Contemporâneas.

Coletânea de textos para os educandos

- UMA BREVE HISTÓRIA DO COMPUTADOR, de Hanen Sarkis Kanaan
- PARTES DO COMPUTADOR
- TECNOLOGIA: UMA CRIAÇÃO HUMANA, de Luiz Gabriel Angenot
- UTILIZANDO O WORD E O EXCEL
- EVOLUÇÃO DOS MEIOS DE COMUNICAÇÃO, de Adriano Larentes Da Silva
- A MÁQUINA DA CANABRAVA, de Mário Prata
- INTRODUÇÃO À INTERNET
- PELA INTERNET, de Gilberto Gil
- VIZINHOS INTERNAUTAS, de Carlos Heitor Cony
- DIFICULDADES PARA A BUSCA DA VERDADE, de Marilena Chani

3.1 Trabalho e Tecnologia

Indicações de leitura para aprofundamento do tema:

CHOMSKY, Noam. 1996. *Novas e Velhas Ordens Mundiais*. São Paulo: Scritta.

CATTANI, Antônio. 1997. Trabalho e Tecnologia. In *Dicionário Crítico*, Petrópolis/P. Alegre, Ed. Vozes/Ed. Universidade.

O objetivo é trabalhar o conceito de tecnologia a partir da centralidade do trabalho por meio de uma abordagem histórica para problematizar os mitos construídos em torno da tecnologia e do computador.

O texto *Uma Breve História do Computador*, de Hanen Sarkis Kanaan, mostra que entre a primeira pedra escolhida para cortar uma raiz, lá na idade da pedra lascada, e os mais modernos computadores, há uma diferença apenas de grau, não de princípio. O que isto quer dizer?

Tanto a primeira pedra escolhida quanto o computador são produtos do engenho humano para facilitar a vida. Por meio do trabalho (atividade humana consciente) o homem se apropria (torna próprio de si) da natureza tendo em vista determinados objetivos, assim, as matérias-primas são transformadas. A natureza não fabrica nada, nem a pedra lascada mais adequada para o corte de uma raiz ou para o fabrico de um machado primitivo. A queda de uma pedra e os estilhaços que essa queda produz não tem qualquer intencionalidade. É apenas a atividade humana consciente e voltada para certos objetivos que vai “separar” aquela pedra da natureza e transformá-la em ferramenta.

O acúmulo de conhecimentos, decorrente do processo histórico, é que vai fazer com que da simples pedra cheguemos ao computador. Ambos são produtos do cérebro e da mão humana: a matéria natural é transformada para que o homem possa continuar exercendo sua vontade sobre a natureza.

Os macacos também usam as pedras para abrir coco ou nozes, por exemplo. A diferença é que esse aprendizado não serve de “escada” para as gerações seguintes. Estas não partirão de um patamar mais elevado e nem chegarão a fabricar uma serra. Os animais não têm história.

Nós, os humanos, somos arquitetos de nossas realizações, não nos limitamos a imitar as gerações anteriores. Somos impulsionados para a superação da realidade atual e para isso, produzimos tecnologia. As atividades humanas sempre foram mediadas pelas tecnologias. Portanto, é preciso que enxerguemos em cada produto o resultado da acumulação histórica de conhecimentos. Nesse campo, da tecnologia, não há “invento” ou “descoberta” pura e simplesmente, mas um avanço em relação a uma situação anterior. Conforme o texto em questão, os atuais microcomputadores são a evolução dos grandes computadores que, por outro lado, substituíram uma infinidade de instrumentos de cálculo, que haviam substituído os sistemas tradicionais de cálculo, como os ábacos, que são o resultado das primeiras experiências humanas de contagem. Se tivéssemos de responder qual é a origem do lap-top, a resposta teria de ser: originou-se daquele primeiro ato humano que envolveu a escolha de uma pedra mais eficaz, entre tantas outras, para a satisfação de suas necessidades.

Após esse trabalho pode-se introduzir o texto *Tecnologia: Uma Criação Humana*, de Luís Gabriel Angenot, que focaliza o debate sobre as tecnologias em torno da reflexão sobre as idéias existentes em torno da informática. O título já sugere uma definição de Tecnologia e o autor busca desconstruir o mito muito difundido dos “poderes mágicos” do computador como se este pudesse sozinho nos fornecer uma série de informações. Ou seja, como se a intervenção humana não fosse necessária e a máquina tivesse vida própria.

As tecnologias são frutos dos conhecimentos historicamente acumulados pela humanidade a partir da produção da vida material. O texto traz uma série de informações de como funciona um microcomputador, que possibilita compreendê-lo como um produto da criação humana. É mais um instrumento de trabalho como outros tantos que existem.

Outra questão que o texto remete é sobre o acesso a esse tipo de tecnologia e destaca as contra-

dições entre os avanços das tecnologias da comunicação e a indisponibilidade dessas tecnologias para a maior parcela da humanidade, que nem acesso à educação básica teve. A partir desses aspectos contidos no texto poderão ser levantadas diversas situações cotidianas que demonstram a falácia em torno dos conhecimentos da informática para conseguir um emprego, sobre o acesso a esse tipo de tecnologia e a idéia de que estamos mais informados e nos comunicamos mais com os outros. Ao contrário, percebemos a cada dia um isolamento maior das pessoas.

É importante que os educandos conheçam o funcionamento básico do computador a partir de atividades práticas com o equipamento.

Em síntese, é importante destacar que desde as mais rudimentares ferramentas e técnicas até os robôs de última geração, o homem vem criando tecnologias para aumentar a eficiência do trabalho e diminuir, assim, o desperdício de energia muscular e de tempo. Entretanto, se nos primórdios a energia poupada no trabalho de conservação e de reprodução da vida pôde liberar tempo para o homem descobrir o mundo, no modo de produção capitalista, a introdução das tecnologias na produção ao invés de liberar o tempo livre, tem significado a intensificação do ritmo de trabalho e o aumento da exploração da força de trabalho.

Dito de outra forma, se o século XX foi marcado por imensos avanços no campo do conhecimento e da tecnologia – o que resultou numa extraordinária produção de riquezas - o mesmo período foi marcado também por uma enorme concentração dessas riquezas, o que impediu que se eliminasse a miséria e o sofrimento da maioria da população mundial. Assim, o nosso século nasce marcado pelo desemprego em massa e pelas condições declinantes da qualidade do emprego dos que estão empregados.

Portanto, é necessário para essa reflexão o debate sobre a relação entre Tecnologia e Política, pois não é a tecnologia em si o problema, mas a finalidade para a qual é utilizada. Para possibilitar essa discussão poderiam ser trabalhados discursos que representam visões mais comuns sobre o papel da tecnologia. Por exemplo:

Discurso 1: Trabalhador, não seja mais um desempregado; informatize-se!

Faça nosso curso de informática e tenha emprego e futuro garantidos!

Este discurso se sustenta na idéia de que a informática é garantia para emprego certo. Emancipação e proletarização são os aspectos que se encontram em luta nesta tese. A informática surge como uma tecnologia com alto grau de substituição da força de trabalho pela máquina programável. A proletarização, sob nova forma, é exacerbada para manter a lógica do sistema e aguçar a competição entre os trabalhadores por um posto de trabalho.

A qualificação profissional, via informática, tem a função ideológica de sustentação da força de trabalho numa dinâmica produtiva que essencialmente a nega. A ênfase na idéia de que sem informática não se consegue um emprego só existe para enfraquecer a idéia de emancipação da classe trabalhadora potencialmente presente em toda e qualquer inovação tecnológica.

É importante que o educando perceba que, mesmo com conhecimentos de informática, ele pode continuar desempregado; que, ao se passar a idéia de que quem estuda tem emprego, está se transferindo a culpa do desemprego para o trabalhador; que é preciso que dispute com os companheiros uma vaga; que só os “melhores” (isto é, os que se adaptam ao sistema) têm chances de subir na vida.

Discurso 2: A sociedade, de modo geral, está constantemente se beneficiando dos progressos da tecnologia sem, muitas vezes, ter consciência disso.

Esta tese se sustenta no mito de que a tecnologia resolve todos os problemas da humanidade. Essa panacéia trata a tecnologia dissociada do trabalho, como se a utilização da tecnologia fosse neutra. Dessa forma, é necessário relacionar com a história na qual temos vários exemplos de decadência e destruição que resultam da combinação tecnologia/alienação (nazismo, as grandes guerras mundiais, as catástrofes ambientais). A sociedade não se beneficia igualmente da tecnologia porque ela não é igualitária.

Discurso 3: Somos contra a instalação de catracas eletrônicas nos ônibus porque elas vão causar o desemprego de milhares de trabalhadores

Máquina versus Homem é o aspecto que se encontra em conflito nesta afirmação. Desta oposição entre o corpo humano e máquina surgem os equipamentos extracorpóreos – ferramentas, polias, engrenagens, motores – que, gradualmente, transferem a máquina para fora do corpo orgânico, transformando-a em prolongamento deste, em corpo não-orgânico. Em essência, tecnologia significa a transferência da máquina do corpo humano para o equipamento extracorpóreo, isto é, aquilo que antes era realizado no corpo humano passa a ser realizado fora desse corpo, em uma máquina.

A substituição de homens por máquinas pode se apresentar, para os trabalhadores que têm seus postos de trabalho eliminados, como causa de sua destruição. E a reação não poderia ser outra: desesperadamente vê na máquina objetiva uma ameaça mortal à sua existência e se revolta contra ela, procurando destruí-la antes que ela a destrua. Assim, aconteceu na revolta dos operários contra as máquinas-ferramentas (na Revolução Industrial) no movimento que ficou conhecido como ludismo. Assim, simbolicamente, ocorre quando se promove, por exemplo, a depredação de uma fábrica ou de ônibus em uma greve.

Esta percepção da tecnologia se origina do fato de o trabalhador ter sua compreensão limitada pela condição de máquina humana (força de trabalho). A idéia de que a máquina é prolongamento do corpo humano, que deveria existir para eliminar o trabalho extenuante diminuindo a exigência de esforço muscular e potencializando o aumento da produção dos valores de uso, residiria o seu papel emancipatório na medida em que liberaria o tempo dos trabalhadores para a vida plena da comunidade. Obviamente, isto só ocorrerá se os meios de produção forem sociais e não privados, nos quais os interesses dos trabalhadores predominem. Portanto, o problema não é a máquina e sim a destinação dela.

É importante que os educandos analisem a questão da tecnologia a partir da compreensão das relações sociais no modo de produção capitalista para apontar os problemas dos discursos dominantes sobre a relação direta entre Inovações Tecnológicas, Qualificação Profissional do Trabalhador e a Questão do Desemprego. As abordagens aqui devem se relacionar às temáticas propostas na primeira parte do caderno sobre as transformações no mundo do trabalho.

3.2 Informação e Conhecimento

O debate sobre a ciência contemporânea está diretamente vinculado aos avanços tecnológicos em várias áreas. Ouvimos com freqüência que a sociedade contemporânea globalizada é a sociedade da informação. Vemos a disputa milionária de grandes grupos econômicos pelo controle dos meios de comunicação. Somos bombardeados todos os dias por refrões do tipo: *toda a informação mundial agora está disponível sem que precisemos sair de casa*.

Atualmente, com as novas tecnologias de informação, temos observado mudanças significativas na relação que temos com o conhecimento. É muito comum um tipo de abordagem que trata as novas tecnologias como um grande avanço da humanidade, fazendo uma relação direta entre a quantidade de informações disponíveis e o acesso ao conhecimento. No entanto, percebemos que contraditoriamente, o excesso de informações nem sempre reflete na qualidade de seu conteúdo, ou seja, percebemos que há um processo crescente de assimilação acrítica de uma série de informações duvidosas – tidas como verdadeiras – veiculadas na Internet.

Para aprofundar essa discussão, sugerimos o texto *Dificuldades para a Busca da Verdade*, de Marilena Chauí, que trata da não neutralidade da informação, problematizando a idéia de que há uma relação direta entre a *quantidade de informações* e suportes de informações (com supervalorização das

tecnologias da informação) e a condição de *estar bem informado* (para quem?). Antes de iniciar a leitura do texto, seria interessante discutir com os educandos o significado que atribuem às seguintes palavras:

Informação • Notícia • Fato • Conhecimento • Consciência • Verdade

(acrescentar outras palavras que o grupo considerar importante)

É importante possibilitar a reflexão e debate sobre: *Quem produz e quem recebe* uma informação ou uma notícia? Vale a pena observar que os produtos da mídia são produzidos para diferentes públicos e que a grande maioria das pessoas não têm como informar ou opinar nos meios de comunicação de massa.

Para dar embasamento à essa discussão poderiam ser analisadas notícias que “saíram no jornal” e um relato de um fato de mesma natureza que tenha ocorrido em seu bairro.

- Que critérios são usados para definir o que deve sair no jornal?
- Que fatos, na opinião dos educandos, deveriam ter sido noticiados e não foram?
- Que fatos foram divulgados de uma forma diferente da interpretação deles?

Ao fazer a comparação de notícias “iguais” em diferentes jornais ou revistas, é fundamental observar semelhanças e diferenças; e se possível trazer outros impressos além dos da grande mídia. Observar também a quantidade de espaço que é dada para noticiar a situação dos trabalhadores comparando com o espaço disponível para noticiar os interesses dos empresários e suas opiniões.

Seria proveitoso tomar um jornal do sindicato e comparar o tratamento dado a um movimento reivindicatório comparando com o tratamento dado pela grande imprensa (é possível que muitos educandos creiam que a grande imprensa é *neutra* e o sindicato *tendencioso*, já que ele defende o lado dos trabalhadores!).

A partir de uma notícia, preferencialmente **polêmica**:

- ▶ Fazer *manchetes* buscando destacar diferentes aspectos da notícia, de modo a sugerir interpretações opostas (por exemplo, uma coisa é noticiar: Governo vende COMGÁS com ágio de 150%; outra é dizer: Multinacionais compram empresa estratégica do setor energético – repare que ambas as notícias são “verdadeiras”);
- ▶ Mudar *o fato central da notícia* (por exemplo: Governo aumentou salário mínimo em 6%; e cesta básica fica mais cara que um salário mínimo – no primeiro caso, o fato é a decisão do Governo de aumentar o salário; no segundo, a comparação entre a cesta básica e o salário mínimo).
- ▶ *Criar notícias* a partir da fala das pessoas (exemplo: quando o Cardeal Dom Evaristo Arns disse que era preciso respeitar a decisão de uma mulher grávida quanto a gestar a criança, a Folha de São Paulo deu a seguinte manchete: Dom Paulo defende o aborto – não se pode dizer que o jornal mentiu, mas certamente ele criou um fato, reinterpretando e reverberando uma fala).
- ▶ Comparar o mesmo “fato” noticiado por dois veículos de informação diferentes (atenção: muitas vezes as diferenças serão de nuances, porque a grande imprensa, no essencial, tem os mesmos interesses políticos).

É preciso, portanto, ter visão crítica para entendermos o que está envolvido neste processo, e compreender que as “notícias” dos jornais e revistas não são neutras (o que não significa dizer que sejam falsas, mas sim, que resultam de uma intenção política e de interesses econômicos).

Segue subsídios para essa discussão:

INFORMAÇÃO E POLÍTICA

Luiz Percival Leme Britto

Uma das graves pragas modernas é a crença na informação. Vemo-la em plena atividade, por exemplo, nas resmas de papel dedicadas à chegada da Internet ao Brasil. A impressão é que, agora sim, saberemos tudo sobre tudo: o conhecimento “ready-made” nas pontas dos dedos. (...) A partir da constatação de que tais fatos ocorrem, passa-se a afirmar que o grande volume de informações disponíveis em veículos que estariam em princípio ao alcance de qualquer indivíduo representa a democratização do conhecimento e, portanto, estímulo decisivo ao desenvolvimento da cidadania, à mitigação das desigualdades sociais e assim por diante, abrindo uma nova era de progresso para a humanidade”. (Cláudio Weber Abramo, Folha de S. Paulo 12/07/95)

Conhecimento não é informação. Tampouco se caracteriza ou se mede pela quantidade de informação disponível ou armazenada por algum sistema.

Se é verdade que elaborar conhecimento exige informação (não se constrói conhecimento a partir do nada); mas é verdade também que o conhecimento só pode ser construído porque o sujeito dispõe de condições de manipulação intensa de informações (dados, fatos, teorias, interpretações) de diversos graus de complexidade.

Na reflexão sobre a construção do conhecimento tem-se que **considerar o modo como é elaborada e veiculada a informação** e as conformações ideológicas dentro das quais se constroem os valores e saberes dominantes na sociedade industrial de massa que informam as chamadas práticas leitoras.

O conhecimento, individual ou social é delimitado pela situação histórica concreta. Isto vale para o conhecimento científico – que implica a apreensão e compreensão de fatos do mundo dentro de um quadro discursivo definido – e para valores e representações de senso comum. Paulo Freire (1976: 145): “a consciência de si dos seres humanos implica na consciência das coisas, da realidade concreta em que se acham como seres históricos e que eles aprendem através de sua habilidade cognoscitiva”.

A **informação** não é o fato ou acontecimento em si. Ela resulta de uma escolha específica entre milhões de possibilidades. Seja enquanto recorte da realidade ou projeção da imaginação, qualquer informação ganha sentido dentro de uma rede complexa de outras informações já enunciadas ou possíveis de ser enunciadas.

Crítérios de relevância de produção e recepção da informação:

Abrangência – a quem potencialmente interessa tomar conhecimento desta notícia;

Densidade – em que nível a notícia se articula com a rede de saberes e práticas sociais, qual sua relevância político-social;

Finalidade da divulgação – que efeitos pode causar, que conseqüências teria sobre a rede de saberes ou sobre as representações político-sociais;

Grau de impacto – quais os desdobramentos possíveis no momento histórico em que é produzida / divulgada;

Ineditismo – o quanto a notícia é desconhecida

Grau de veracidade – em que medida a informação é passível de verificação ou confirmação.

Tais critérios são relativos, submetendo-se às implicações éticas, políticas e econômicas da produção e divulgação de informações. É em função dos valores e saberes socialmente instituídos, dos interesses políticos e econômicos dos agentes produtores e do lugar de origem do fato (a importância relativa do afetado ou do produtor do conhecimento na escala social) que a notícia de determinado acontecimento ou a divulgação de determinado conceito científico ou preceito moral é transformada em “informação”. A informação resulta necessariamente da ação política de instâncias de poder (ou de contra-poder) na forma de um produto cultural sócio-histórico.

Duas questões são fundamentais para o entendimento do processo de construção de conhecimento:

1. toda informação tem um valor extrínseco que lhe é agregado no ato mesmo de sua enunciação;
2. uma informação é nova não porque nunca tenha sido enunciada, mas sim porque é enunciada dentro de um contexto de produção de discurso.

Daí porque é necessário considerar, na análise dos processos de construção de informação

Lugar de produção – instância de governo, universidade, sistema educacional, uma agência de notícia, uma igreja

Espaço de circulação – meios de comunicação de massa, locais de trabalho, escola, espaços públicos de lazer ou consumo, círculo social imediato

A inserção social dos sujeitos que a recebem

A desconsideração, ingênua ou deliberada, da dimensão política do conteúdo da informação e do processo pelo qual é constituída e posta em circulação impede a percepção crítica do caráter social e político do conhecimento, oferecendo-lhe uma objetividade e neutralidade que, na prática, significa entendê-lo como algo que está fora da própria história.

Exemplo:

Michel Temer (jurista e político) defende a necessidade da redução da idade de imputabilidade penal de 18 para 16 anos (“Os tempos são outros”. Folha de S. Paulo, 04/11/93, p.3).

Para sustentar sua tese, usa o argumento de que,

“em função do avanço tecnológico, da rapidez das comunicações e da divulgação massiva de bens de consumo, que têm gerado alterações cada vez mais rápidas no meio social, o homem de hoje recebe diariamente quantidade de informação ? via rádio, jornal, revista e televisão ? como jamais recebeu em tempo algum. O jovem, infante ou adolescente, sabe e conhece, hoje, muito mais do que aquele de 20 ou 30 anos atrás”.

É uma pseudoverdade construída em cima de uma obviedade. O mundo moderno tem experimentado enorme avanço tecnológico, com grande repercussão na área da comunicação. Nos últimos dois séculos, criaram-se várias formas de publicização da informação além do livro e dos produtos da imprensa gráfica: o rádio, o cinema, a TV, as redes de computador.

Multiplicou-se a quantidade de informação e, em certa medida, neutralizaram-se diferenças qualitativas; houve modificações substanciais na prática científica, aumentando tanto a quantidade de “verdade” conhecida como também de “objetos” científicos.

Em vista disso, Temer conclui que o adolescente do mundo contemporâneo tem conhecimento de si e de seus direitos e deveres de cidadão e capacidade de discernir o sentido e as conseqüências de seus atos, estando em condições de responder judicialmente por suas ações.

O raciocínio é falacioso. Supor que os indivíduos, porque recebem maior carga de informação, têm maior conhecimento e, portanto, maior consciência de e responsabilidade sobre suas ações só faz sentido se se desconsiderar a fonte produtora e o tipo de informação, bem como o modo como é incorporada pelo sujeito e transformada em conhecimento, isto é, se se desconsiderasse a historicidade das ações e dos próprios indivíduos.

Em outras palavras, para ter validade o argumento quantitativo, seria preciso admitir que toda e qualquer informação é expressão de verdade, sendo sempre neutra e relevante, assim como que sua incorporação à representação de mundo dos sujeitos que a recebem fosse imediata e não sofresse nenhum tipo de reelaboração.

Seguindo esta forma de análise da realidade, seria impossível explicar por que são tão fortes certas crenças e tão freqüentes comportamentos e hábitos reconhecidamente agressivos à condição humana.

Como entender que homens modernos e informados, aderindo a uma seita religiosa que preconiza o advento de uma nave espacial salvadora da humanidade na esteira de um cometa, castram-se e suicidam-se para a viagem final?

Como explicar que um rapaz normal de vinte anos, vivendo numa grande cidade, burle a segurança de um grande aeroporto e meta-se no trem de pouso de um jato, para viajar para fora do país e morrer congelado ou asfíxiado por ignorância?

Como admitir a idéia (absurda) de que qualquer sujeito que ouvisse rádio diariamente saberia muito mais do que Aristóteles, Galileu ou Goethe, já que a quantidade de informação recebida por ele seria infinitamente maior do que aquela disponível nas épocas em que viveram estes pensadores?

O raciocínio desenvolvido por Temer desconsidera que a informação não existe em si, sendo produto de ação política, que a distribuição deste produto entre os diversos segmentos sociais é diferenciada quantitativa e qualitativamente, e que sua recepção difere em função do quadro referencial construído pelos sujeitos.

É preciso não perder de vista que, na sociedade industrial de massa, a produção e circulação de textos escritos, como de resto toda informação de ampla circulação, estão diretamente articuladas ao modo como se exerce o poder.

Nem todos escrevem e muito menos têm a possibilidade de ter seus textos circulando, do mesmo modo que não têm o direito de fazer circular suas opiniões, idéias, etc. Ao contrário do que se poderia supor, o barateamento dos custos de produção gráfica e a expansão dos meios de comunicação eletrônicos não têm proporcionado a democratização do espaço público de circulação de idéias. Ao lado de produtos caseiros e de consumo privado ou quase privado, o que se verifica é a concentração cada vez maior do poder de dizer em público nas mãos de poucos grupos com força política e econômica, que monopolizam o mercado editorial e a indústria da informação.

O equívoco de que o conhecimento resulta simplesmente da oferta da informação tornou-se maior em função da expansão dos veículos de comunicação de massa, constituindo-se em uma das principais expressões ideológicas da cultura da sociedade industrial.

- A decorrência que Temer tira da constatação do avanço tecnológico é falsa porque: idealiza a informação
- desconsidera que o conhecimento resulta da articulação de infinita gama de informações, adquiridas na interação do sujeito com o mundo
- desconsidera que a informação de circulação pública é um produto de mercado submetido a critérios de avaliação próprios do mercado, os quais nem sempre se estabelecem em função de uma ética do conhecimento.

A VIOLÊNCIA DA INFORMAÇÃO

Milton Santos

Um dos traços marcantes do atual período histórico é, pois, o papel verdadeiramente despótico da informação.

Conforme já vimos, as novas condições técnicas deveriam permitir a ampliação do conhecimento do planeta, dos objetos que o formam, das sociedades que o habitam e dos homens em sua realidade intrínseca. Todavia, nas condições atuais, as técnicas da informação são principalmente utilizadas por um punhado de atores em função de seus objetivos particulares. Essas técnicas da informação (por enquanto) são apropriadas por alguns Estados e por algumas empresas, aprofundando assim os processos de criação de desigualdades. É desse modo que a periferia do sistema capitalista acaba se tornando ainda mais periférica, seja porque não dispõe totalmente dos novos meios de produção, seja porque lhe escapa a possibilidade de controle.

O que é transmitido à maioria da humanidade é, de fato, uma informação manipulada que, em lugar de esclarecer, confunde. Isso tanto é mais grave porque, nas condições atuais da vida econômica e social, a informação constitui um dado essencial e imprescindível. Mas na medida em que o que chega às pessoas, como também às empresas e instituições hegemônicas, é, já, o resultado de uma manipulação, tal informação se apresenta como ideologia. O fato de que, no mundo de hoje, o discurso antecede quase obrigatoriamente uma parte substancial das ações humanas sejam elas a técnica, a produção, o consumo, o poder - explica o porquê da presença generalizada do ideológico em todos esses pontos. Não é de estranhar, pois, que realidade e ideologia se confundam na apreciação do homem comum, sobretudo porque a ideologia se insere nos objetos e apresenta-se como coisa.

Estamos diante de um novo "encantamento do mundo", no qual o discurso e a retórica são o princípio e o fim. Esse imperativo e essa onipresença da informação são insidiosos, já que a informação atual tem dois rostos, um pelo qual ela busca instruir, e um outro, pelo qual ela busca convencer. Este é o trabalho da publicidade. Se a informação tem, hoje, essas duas caras, a cara do convencer se torna

muito mais presente, na medida em que a publicidade se transformou em algo que antecipa a produção. Brigando pela sobrevivência e hegemonia, em função da competitividade, as empresas não podem existir sem publicidade, que se tornou o nervo do comércio.

Há uma relação carnal entre o mundo da produção da notícia e o mundo da produção das coisas e das normas. A publicidade tem, hoje, uma penetração muito grande em todas as atividades. Antes, havia uma incompatibilidade ética entre anunciar e exercer certas atividades, como na profissão médica, ou na educação. Hoje, propaga-se tudo, e a própria política é, em grande parte, subordinada às suas regras.

As mídias nacionais se globalizam, não apenas pela chatice e mesmice das fotografias e dos títulos, mas pelos protagonistas mais presentes. Falsificam-se os eventos, já que não é propriamente o fato o que a mídia nos dá, mas uma interpretação, isto é, a notícia. Pierre Nora, em um bonito texto, cujo título é "O retorno do fato" (in *História: Novos problemas*, 1974), lembra que, na aldeia, o testemunho das pessoas que veiculam o que aconteceu pode ser cotejado com o testemunho do vizinho. Numa sociedade complexa como a nossa, somente vamos saber o que houve na rua ao lado dois dias depois, mediante uma interpretação marcada pelos humores, visões, preconceitos e interesses das agências. O evento já é entregue maquiado ao leitor, ao ouvinte, ao telespectador, e é também por isso que se produzem no mundo de hoje, simultaneamente, fábulas e mitos.

Extraído de: SANTOS, Milton. 2000. Por uma outra globalização: do pensamento único à consciência universal. São Paulo, Record.

3.3 Comunicação e Cultura

Nessa abordagem discutiremos a comunicação e a cultura e seria oportuno introduzir o texto *Evolução dos Meios de Comunicação* de Adriano Larentes da Silva. Pode-se partir da imagem constante no texto como mote para, antes da leitura do texto, possibilitar a reflexão sobre as várias linguagens e como elas comunicam. Por exemplo, podemos destacar o título e a imagem para realizar uma primeira leitura. O que ambos nos dizem? O que nos comunicam?

Uma imagem é um tipo de texto. Ela contém uma série de informações. Podemos tentar escrever a história que a imagem nos conta. Vários aspectos estão explícitos nesta forma de contar, como, por exemplo, que existiu um longo processo histórico de produção das formas de se comunicar e que o homem foi transformando a natureza e se transformando, transformando também sua forma de comunicar.

A leitura da imagem já trará diversos elementos que estarão de alguma forma contidos no texto. Sendo assim, após esse trabalho, o texto poderia ser lido na íntegra para a elaboração de um painel de temas. Por exemplo, dividindo a turma em pequenos grupos orientar a realização, via Internet, de pesquisa sobre os seguintes temas:

- teorias sobre a origem do Homem no planeta Terra;
- como era a estrutura social da Grécia nos tempos do mensageiro Pheidíppides;
- acontecimentos que somados ao invento (imprensa) de Gutemberg caracterizam a Renascença; etc.

Após esta exploração, com base nas informações extraídas da pesquisa e aquelas contidas no texto *Evolução dos Meios de Comunicação*, é possível organizar uma linha do tempo situando a evolução dos meios de comunicação.

É importante destacar as diferentes formas de comunicação produzidas pelos homens desde os primórdios, a partir do seu primeiro ato histórico a que se referia Marx e Engels, ou seja, a partir da mediação com a natureza para suprir as necessidades de reprodução da existência como comer, beber, vestir-se etc. O homem, como um ser social - desde a descoberta do fogo e os primeiros registros, que o autor recupera, como as pictografias - vem aperfeiçoando suas formas de se comunicar, acompanhada pelos avanços tecnológicos que a humanidade acumulou ao longo da história.

As diferentes formas de comunicação entre os homens com registro em argila, papiro e pergaminhos, entre outros, possibilitou o intercâmbio entre diferentes povos e culturas e permitiu o registro da memória da humanidade. A importância da memória coletiva para a criação do sentido do passado e a compreensão do processo constituinte da identidade do grupo, se realiza por meio da comunicação entre seus membros.

Articular este debate com a primeira parte do caderno na temática Cultura, Ideologia e Turismo.

3.4 As Tecnologias Comunicacionais e as Relações Sociais Contemporâneas

A abordagem sobre as tecnologias comunicacionais e as relações sociais contemporâneas busca problematizar a questão do conhecimento, consumo e a sociabilidade. Temos uma, digamos, “nova cultura” emergindo da recente utilização em massa dos computadores, que vem afetando de modo significativo as relações familiares, de trabalho e na comunidade.

A velocidade dessas mudanças é um fenômeno recente. Há pouco mais de uma década não imaginávamos a disseminação dos telefones móveis, por exemplo. Hoje temos a introdução de diversos modelos que combinam imagem fixas e em movimento, etc. etc. e a obsolescência rápida dessas tecnologias. (articular aos debates sobre o texto: Qualidade Total e a produção do descartável).

É inegável que há uma série de benefícios propiciados pelas tecnologias de comunicação que tem permitido a comunicação entre pessoas de diversos países. Paradoxalmente, temos um distanciamento nas relações humanas presenciais com o isolamento dos indivíduos no computador, a diminuição do fluxo presencial das pessoas em espaços públicos e a disseminação da lógica do consumismo.

A crônica *Vizinhos Internautas*, de Carlos Heitor Cony, trata das mudanças nas relações sociais com o advento das novas tecnologias.

Seria interessante comparar as diferentes percepções da tecnologia entre gerações trabalhando a crônica *A Máquina da Canabrava*, de Mário Prata, para avaliarmos a supervalorização da tecnologia em si. Necessitamos indagar sobre suas finalidades e outras possibilidades de uso, para além das necessidades impostas pelo mercado.

Articulando com a música *Pela Internet*, pode-se explorar questões relativas a sociedade informatizada e a transformação da língua portuguesa a partir de novas palavras introduzidas em nosso cotidiano, derivadas de termos técnicos da Língua Inglesa utilizados na informática. Temos também uma “nova linguagem” sendo utilizada por meio da Internet. Seria interessante analisar textos de mensagens de internautas e assim, trabalhar as ferramentas de escrita.

Um trabalho metodológico de ensino da informática, com a letra da música, poderia ser iniciado com exercícios de digitação e utilização de ferramentas de formatação no Word. Poderia ser solicitada a sublinhagem das palavras que identifiquem lugares do mundo. Neste caso, teremos os seguintes resultados: Taipe, Calcutá, Helsinque; Connecticut; Milão; Japão; Nepal; Gabão; praça Onze

É importante propor exercícios de organização dos dados, a partir de construção de tabelas simples e depois explorar os diferentes modelos contidos no Word tendo em vista trabalhar o letramento dos educandos. Com a ajuda de uma pesquisa na internet, incluir informações sobre aspectos culturais (religião, costumes, língua falada) e político-econômicos dos lugares contidos na música, como por exemplo:

LUGAR REFERIDO NA MÚSICA	ESTADO / PAÍS / CONTINENTE	ASPECTOS CULTURAIS (RELIGIAO, COSTUMES), ECONOMIA, LINGUA
Salvador *	Bahia – Brasil – América do Sul	Patrimônio Cultural da Humanidade, a área central da cidade possui mais de 150 igrejas e construções históricas do período colonial. O Pelourinho (parte do Centro Histórico), foi revitalizado no começo da década e possui vários museus e construções históricas. Maior cidade do Nordeste e a primeira capital do Brasil, recebe cerca de 2,5 milhões de turistas por ano. Em Salvador, verifica-se a influência marcante da cultura africana; percebida na música, dança, religião. Eventos: Lavagem do Bonfim: esta procissão ocorre sempre na segunda-feira após a Festa de Reis (6/1), atraindo multidão que percorre um trecho de 4Km, concentrando-se ao final na igreja de Nossa Senhora do Bonfim, onde ocorre a tradicional lavagem das escadarias. As baianas, vestidas à caráter, jogam água perfumada nos degraus e molham a cabeça das pessoas. A festa dura todo o dia e conta com a presença do bloco Filhos de Gandhi.
Taiapé	Capital de Taiwan (Formosa) – Ásia	Taiwan, Singapura, Coreia do Sul e Hong Kong são chamados de tigres asiáticos. Tal denominação se deve ao fato de as economias desses países terem apresentado rápido e elevado crescimento em curto e recente espaço de tempo. Tal crescimento apoiou-se em dois aspectos: redução ou isenção de impostos para os investimentos estrangeiros e baixíssimos salários. A adoção dessa política atraiu muitos capitais estrangeiros, sobretudo dos EUA, Europa Ocidental e Japão, que ali instalaram bases de produção com o objetivo de exportar não só para seus países de origem, como também para o restante do mundo. Transformaram-se, portanto, em verdadeiras plataformas de exportação. Taiwan apresenta três zonas francas, com isenção de impostos e fraco controle governamental.
Calcutá	Índia (capital: Nova Deli) – Ásia	Cidade portuária, antigo entreposto comercial de dominação inglesa, com a presença de armazéns gerais de juta e fábricas de papel. 80% da população é hindu e o restante islâmica e cristã. Língua oficial : hindu e inglês. Está entre as 15 maiores cidades do mundo com 11.835.00 de habitantes (dados de 1994).
Helsinque	Capital da Finlândia – Europa	Finlândia está situada nas terras mais setentrionais do continente europeu. Apresenta fortes limitações agrícolas em virtude do clima rigoroso (apenas 7% de espaço é arável). A população apresenta a mais alta taxa de longevidade do planeta, refletindo o alto padrão de vida. Possui industrialização recente, iniciada pouco antes da II Guerra Mundial. Sua economia apoia-se na indústria madeireira (32% das exportações), empregando cerca de 20% da população ativa.
Connecticut	Estados Unidos – América do Norte	Localizado na região de maior concentração das atividades industriais (faz fronteira com o estado de Nova York), área conhecida como Manufacturing Belt (cinturão das manufaturas). Concentra quase metade da produção industrial dos EUA. Essa região foi, até a década de 70, o pólo mais dinâmico da economia dos EUA. Entretanto é caracterizada hoje como “zona em crise”, em função da dinâmica econômica da costa oeste e o sul dos EUA, constituindo o chamado Sun Belt (cinturão do sol).
Milão	Norte da Itália – Europa	A Itália é a quinta economia do mundo. Há uma forte concentração industrial ao norte do país, no Vale do Rio Pó, principalmente nas regiões de Piemonte e da Lombardia. Milão, que se encontra ao norte, é o maior centro financeiro, está próximo de em Turim, onde se localiza a sede da Fiat, e de Gênova, onde encontramos o maior porto do país.
Japão	Japão – Ásia (capital: Tóquio)	Uma das maiores potências econômicas, ao lado dos EUA e Alemanha. Economia essencialmente industrial e urbana. A renda obtida pela agricultura corresponde a apenas 3% do total nacional. Empregam os mais elevados níveis de tecnologia do planeta, com produtos eficientes a preços competitivos. É desprovido de recursos minerais e fontes energéticas.
Nepal	Localizado no centro do continente Asiático	Independente da Índia desde 1923. Sua capital é Katmandu. Economia baseada na agricultura do arroz, cana de açúcar, trigo, tabaco e milho. Seu clima subtropical, apresenta as chuvas de monções. A população é constituída por indo-nepalenses. 88% da população é hindu, e os demais mulçumanos e budistas.
Gabão	África. Localizado na costa oeste da África	Foi colônia da França até o século XIX. Sua língua oficial é o francês e a nativa, o banto. Os cristãos representam 50% da população. Possui importantes minas de carvão e manganês. Sua agricultura esta baseada em oleaginosas e algodão.
praça Onze **	Rio de Janeiro – Brasil – América do Sul	Região central da cidade do Rio de Janeiro, conhecida, até a década de 30, como área da malandragem e da boêmia carioca. Seu entorno era habitado principalmente por população negra e pobre quando o bairro sofreu profunda reestruturação com a construção da Av. Presidente Vargas, tornando-se bairro de passagem. Hoje esta praça abriga um busto em homenagem à Zumbi.

* Salvador não está identificada na música diretamente, mas por meio da referência aos Orixás. Trata-se, além disso, do lugar de identidade do músico.

** No caso da praça Onze, sabemos que se trata de uma praça do Rio de Janeiro porque há uma referência a um chefe de polícia carioca.

Dando continuidade a atividade, pode-se explorar o *Paint Brush*, onde poderá ser disponibilizada uma reprodução estilizada de um mapa-múndi para que cada um identifique as localidades, traçando linhas de acordo com a ordem da música para visualizar a rede.

A próxima tarefa pode ser a identificação dos termos ou expressões associadas a informática. No computador, os educandos devem marcar as palavras com outra cor. O resultado esperado é o seguinte: web site; homepage; gigabytes; infomar; infomará; disquete; micro; infomar; infomará; e-mail; hot-link; site; rede; Internet; acessar; hacker; vírus; programas; rede; contactar.

Identificadas as palavras e continuando o trabalho com as tabelas, pode-se digitar os termos relativos à informática em dois blocos: um de palavras inglesas e outro de palavras portuguesas, colocando-as automaticamente em ordem alfabética, explorando os recursos das tabelas e de ordenação alfabética automática no editor de texto. O resultado esperado é o seguinte:

PALAVRAS INGLESAS	PALAVRAS PORTUGUESAS
e-mail	acessar
gigabytes	contactar
hacker	disquete
home-page	infomar
hot-link	infomará
Internet	micro
site	programas
web site	rede
	vírus

No caso das palavras em inglês, você pode desenvolver as seguintes atividades:

- ▶ Tradução literal
- ▶ Tradução por significado
- ▶ Literatação (isto é, adaptação do termo para a escrita convencional do português – ver tabela)

Essas atividades podem ser realizadas informalmente, sem preocupação de sistematizar o conhecimento; o que interessa, neste caso, é perceber as diferenças entre as línguas e o processo de incorporação de termos estrangeiros em português, assim como a “lógica” de nossa ortografia. Nesse sentido, tocar novamente a música e propor aos educandos que tentem ouvir e reproduzir as expressões em inglês, antes de tentar “escrevê-las em português”.

Palavra	Tradução Literal	Tradução por Significado	Literatação
e-mail (eletronic-mail)	eletrônico-correio	Correio eletrônico	Imeio
Gigabytes	Não tem	Unidade de medida	Gigabaites
Hacker		Invasor de computadores em rede	Ráquer
Homepage	Página de casa	Página ou páginas da WEB de documentos que utilizam a linguagem de hipertexto	Roume-peiqe
Hot-link	Ligação quente	Página interessante na rede de ser visitada	Rotelinque
Internet	Inter-rede	Rede das redes. Nasceu após experiências militares para conexão de computadores diferentes em várias partes do mundo, germinou na experiência de conexão de computadores de diversas universidades espalhadas pelo mundo	Internete
Site	Sítio	Página(s) particular(es) na rede	Saite
Web site	Sítio na WEB	É um sistema baseado em hipertextos, similares a páginas de revista, porém disponibilizadas por meio da rede de computadores mundial (Internet). Estas páginas podem conter textos, fotos, ilustrações, áudio, vídeo e até animação	Uebe-saite

Para as palavras em português, ver:

- ▶ sentido no contexto da informática
- ▶ sentido convencional

A seguir, apresentamos um quadro de referência:

	SENTIDO NO CONTEXTO DA INFORMÁTICA	SENTIDO CONVENCIONAL
Acessar	Ler informações que estão gravadas no computador	Ter acesso a
Contactar	Ter contato com determinada pessoa ou assunto através da Internet	Ter contato com; estabelece um canal de comunicação com
Disquete	Disco magnético utilizado para armazenar informações	Pequeno disco
Infomar	Retrata a imensidão de informações informatizadas	Não tem (neologia)
Infomaré	Movimento que a Internet sugere na navegação pelos mares de informações	Não tem (neologia)
Micro	Computadores de pequeno porte	Prefixo para indicar pequeno
Programas	Conjunto de instruções ordenadas logicamente que, uma vez executadas pelo computador, geram um resultado	Uma tarefa específica a ser realizada
Rede	O termo "rede" refere-se a dois ou mais computadores conectados com o objetivo de permitir que as pessoas se comuniquem e/ou compartilhem recursos	Malha
Vírus	Programas que podem causar danos no computador	Micro organismo

Obs.: no caso da palavra rede vale a pena trabalhar com sua polissemia: O que é rede de pescar? O que é rede de dormir?

Seria interessante construir um **glossário** de expressões próprias da informática ao longo do curso constando a palavra, sua origem, modo de pronúncia-la, a classificação morfológica e seu significado. Exemplos:

Apagar Verbo: o mesmo que deletar;

Deletar (do inglês delete) Verbo: excluir um trecho selecionado de um texto ou excluir um documento de um dispositivo de armazenamento (disquete; disco rígido).

Layout (Pronuncia-se: leiaute) Substantivo: modo de apresentação de um documento.

Programa Substantivo: Conjunto de instruções ordenadas logicamente que, uma vez executadas pelo computador, geram um resultado.

Rede Substantivo: dois ou mais computadores conectados com o objetivo de permitir que as pessoas se comuniquem e/ou compartilhem recursos.

É importante discutir com os educandos a idéia subjacente de explorar a Internet nesses versos, indo a vários lugares do mundo sem sair do lugar.

Os trocadilhos que Gilberto Gil faz com as palavras *infomar* e *infomaré*, são duas neologias criadas por ele (neologia é uma invenção pessoal de um falante a partir dos recursos oferecidos pela música; quando começa a ser de uso geral, a neologia passa a ser um neologismo, que significa palavra nova).

Ao observar com os educandos o processo de formação da palavra *infomar* (*info* – radical formado por abreviação da palavra informação + *mar*), é possível explorar a idéia de *mar de informação*, que se associa a idéia de grande quantidade de informação e de *navegar ou surfar* (metáforas usadas em informática para identificar a atividade de, estando conectado à Internet, ir de um lugar a outro). Na música, navegar ou surfar foram substituídos por velejar, algo mais próximo das jangadas e barcos à vela.

No caso de infomaré, vale a pena chamar a atenção para o caráter sugestivo do termo, lembrando o movimento de ir e vir, que, no caso, representaria a flexibilidade própria dos sistemas de comunicação em rede, que como as marés, teriam ritmos próprios, fluxos de comunicação, etc.

Todas as tarefas propostas até aqui visam promover a percepção mais aguda da música, o exercício criativo da língua e uso do computador. Sua finalidade maior, contudo, é criar condições para o debate específico sobre a idéia de sociedade informatizada.

Pode-se desenvolver um trabalho explorando as oposições:

Global x local: Gil cita quatro continentes e busca marcar importantes diferenças culturais, políticas e econômicas presentes no mundo contemporâneo. Isso é a globalização, e não a idéia de neutralização das diferenças. Recupere o quadro com as características dos lugares identificados na música e proponha aos educandos sua análise, considerando as contradições do processo de globalização: a indústria de mão-de-obra barata de Taipé, a tietagem consumista de Connecticut, as máfias atuantes e tecnologicizadas, o subdesenvolvimento, o misticismo, o submundo representado pelos vídeopôqueres.

Simultaneidade x seqüencialidade: A música sugere a possibilidade de estar conectado com qualquer ponto do mundo. Essa conexão pressupõe a idéia de simultaneidade, de ligação instantânea, apesar de, na narração da viagem feita na música, haver uma sucessão de fatos no tempo e um percurso espacial. Seria interessante propor aos educandos que identifiquem no texto os elementos que sugerem simultaneidade (um debate em rede; contactar os lares de Nepal, os bares do Gabão) e os que sugerem seqüencialidade (levar para..., depois de..., acaba de...).

Virtualidade x realidade: Uma das características mais marcantes da sociedade informatizada é a idéia, aparentemente paradoxal, *de estar sem estar, de ir sem ir, de visitar sem estar presente*, etc., enfim de uma grande ficção existencial. Talvez aqui esteja o aspecto mais subjetivo, já que toda virtualidade imaginada (como navegar / velejar no infomar; visitar Helsinque, os lares de Nepal, os bares do Gabão sem nunca ter estado lá) pressupõe um ser real que a realiza e uma materialidade (o computador) que a permite.

É importante realizar a discussão sobre a compressão do Tempo-Espaço na sociedade contemporânea com a introdução das novas tecnologias da informação, entendendo-o como uma relação social, ou seja, não é somente determinado naturalmente pelos critérios cronológicos ou da territorialidade.

Assim, é interessante que se recupere historicamente os novos conceitos de Tempo-Espaço que emergem com a introdução das tecnologias, modificando profundamente as relações dos homens com a natureza e introduzindo novos parâmetros para o cotidiano das pessoas (no trabalho, no lazer etc.).

Para subsidiar essa discussão segue texto de apoio.

INTERNET E ESTANDARDIZAÇÃO

Marcimedes Martins da Silva

A internet é uma complexa rede de comunicações. Nela, grandes empresas de debatem tentando alcançar e manter o domínio sobre os seus usuários. Máquinas, protocolos de comunicações e aplicativos que se apresentam como distintos, de marcas diferentes, e que eram mesmo um tanto originais, estão cada vez mais padronizados. Para produzir um programa diferente seria necessário um esforço do usuário em entender, por exemplo, uma linguagem de programação mais complexa, porém este é iludido pelas máscaras das linguagens simples colocadas em substituição às linguagens complexas.

Os sistemas operacionais, básicos para acessar os dados disponíveis na rede, foram os primeiros a se transformar e, com claro objetivo de facilitar a manipulação dos dados, avançaram do sistema DOS - Sistema Operacional de Disco - para sistemas de ícones, popularizando-os de vez com a invenção do sistema Windows, uma interface gráfica do DOS. Este programa, como qualquer outro criado para computador, vai sendo constantemente revisto para ser lançado no mercado em novas versões para as quais são indispensáveis os conhecimentos a respeito de como funcionam a visão, a audição, a aprendizagem e a memória humanas para se atingir o objetivo de obter o máximo de interação entre o usuário e a máquina. Entre as empresas, sabe-se que ganha a batalha quem conseguir criar programas que exijam o mínimo esforço de raciocínio de quem os acessa sendo importante a padronização dos próprios meios de criação e reprodução de sons, de vídeos, de transmissão de dados e de informações. A tecnologia considera o usuário como mero consumidor que deve ter facilidade ao acesso dos dados para que busque informações ou lazer por este meio no seu cotidiano como hábito ou, até mesmo, como vício.

Lembrando Adorno, posso dizer que o usuário é sujeito tratado como objeto: *“O consumidor não é rei, como a indústria cultural gostaria de fazer crer, ele não é o sujeito dessa indústria, mas seu objeto.”*

Os sentidos, a aprendizagem e a memória humanas são considerados apenas para permitir que mais facilmente as pessoas sejam manipuladas como objetos até mesmo em processos que, aparentemente são criativos como o de produzir páginas na Internet, jogos ou histórias em quadrinhos. A questão, como se vê, é o que se está fazendo com a cultura humana, facilitando e impondo sua estandardização.

Extraído de: Marcimedes Martins da Silva. A internet como expressão da indústria cultural. Tese apresentada para a obtenção do título de doutor em psicologia social na PUC-SP. Pp. 60-61

*Caminante son tus huellas el camino y nada más
Caminante no hay caminos,
se hace camino al andar.*

*Al andar se hace camino
y al volver la vista atrás
se ve la senda que nunca se ha de volver a pisar.*

*Caminante no hay caminos
sino estelas en la mar.*

*caminante no hay caminos
se hace camino al andar...*

Antônio Machado (poeta e escritor espanhol)

Comunicação e Cultura: Língua Espanhola

4. Comunicação e Cultura: Língua Espanhola

A proposta de Educação Integral da Língua Espanhola visa possibilitar a apropriação dos conhecimentos básicos da Língua Espanhola (conversação, compreensão, escrita e leitura) a partir de uma abordagem histórica sobre a América Latina e a reflexão sobre o mundo do trabalho contemporâneo.

Busca-se a partir dos conhecimentos acumulados dos educandos, ampliar a capacidade de compreensão auditiva, de leitura e escrita e de conversação básica na Língua Espanhola, pois o espanhol não é um idioma completamente estranho, isto é, têm várias semelhanças com o português.

A aproximação com a Língua Espanhola, visa estimular as descobertas sobre dos conteúdos tratados na **Coletânea de Textos para os Educandos**. Nesse sentido, o trabalho com a Língua Portuguesa deverá ser concomitante com o da língua estrangeira, pois estamos trabalhando com Jovens e Adultos de diversos graus de letramento e para apropriação de uma outra língua é importante o domínio progressivo das ferramentas da língua portuguesa para a exploração de conteúdos.

Dentre as temáticas a serem estudadas temos: O Processo Histórico da América Latina; A Integração Latinoamericana, Trabalho e Cultura na América Latina. Têm-se como objetivos discutir as condições de trabalho e a luta dos trabalhadores a partir da compreensão da história da América Latina.

A exploração dos aspectos gramaticais (alfabeto, pronomes, verbos, substantivos de gênero, número, gentílicos, adjetivos, artigos, contrações, preposições, possessivos e falsos amigos, sinônimo, antônimos, etc.) será realizada ao longo do desenvolvimento das temáticas propostas, buscando potencializar não somente um aprendizado mecânico da língua, mas uma visão crítica sobre o nosso continente por meio de atividades diversas com filmes, músicas, texto e pesquisas.

Coletânea de textos para os educandos

- CANCIÓN CON TODOS, de A. Tejada Gómez – C. Sella
- VAMOS JUNTOS, de Mario Benedetti
- LOS MURALISTAS MEXICANOS
- OH!, ¿QUÉ SERÁ?, Mercedes Sosa y Julia Zenco (Letra: Chico Buarque de Holanda)
- LOS DERECHOS DE LOS TRABAJADORES ¿UN TEMA PARA ARQUEÓLOGOS?, de Eduardo Galeano
- JARDIN DE INVIERNO, de Pablo Neruda
- CLANDESTINO, Adriana Calcanhoto (Letra: Manu Chao)
- LA CARTA, de Violeta Parra
- TODO CAMBIA, de Julio Numbauser
- EU NÃO FALO PORTUGUÊS, de Daniel Samper
- DUERME, DUERME, NEGRITO, de Víctor Jara
- 1992, Larbanois & Carrero (Letra: Belchior)
- LO ÚNICO QUE TENGO, de Víctor Jara
- CANCIÓN POR LA UNIDAD LATINOAMERICANA, de Pablo Milanés
- ESCARAMUJO, de Silvio Rodríguez
- CONSTRUCCIÓN, de Chico Buarque

4.1 O Processo Histórico da América Latina

Indicações de leitura para aprofundamento do tema

GALEANO, Eduardo. 2007. *As veias abertas da América Latina*. Petrópolis, Paz e Terra.

FERNANDES, Florentan. 1975. *Capitalismo dependente e classes sociais na América Latina*. Rio de Janeiro, Zahar editores.

LÖWY, Michel. 1999. *O Marxismo na América Latina: Uma antologia de 1909 aos dias atuais*. São Paulo, Editora Fundação Perseu Abramo.

MARINI, Rui M. 2000. *Dialética da dependência*. Petrópolis, Ed. Vozes.

Florestan Fernandes nos apresenta a América Latina como resultado da “expansão da civilização ocidental”, mostrando que o “descobrimento” da América é fruto de um tipo moderno de colonialismo organizado e sistemático e não de fortuitos eventos. A colonização é um feito do capital comercial.

O termo “descobrir” designa o ato de “tirar o véu”, “conquistar”, “introduzir no próprio mundo”. Sendo assim, o termo “descobrimento” nomeia um processo centrado na Europa, no movimento europeu de expansão. Afinal, quando os europeus chegaram à América, o continente já estava povoado.

Para este autor a América Latina insere-se, desde quando foi ocupada pelos europeus, no sistema econômico mundial, ainda que de forma dependente e complementar.

Nos diferentes momentos do desenvolvimento capitalista, a economia do território latino-americano sempre esteve atrelada às economias das nações hegemônicas: Espanha e Portugal inicialmente, Holanda e Inglaterra depois e, Estados Unidos desde o século passado (século XX).

Essa dependência econômica teve, e tem, implicações políticas e culturais enormes. Da Espanha e de Portugal herdamos as línguas e a religião, por exemplo. Os idiomas Português e Espanhol, assim como o Francês e o Italiano, entre outros, tiveram origem no Latim (falado no Império Romano), daí a designação de América Latina aos países da América que falam línguas latinas.

O conceito de América Latina, então, transcende os limites da língua, abrangendo os países que têm uma relação histórica, econômica, política e cultural, subordinada às nações capitalistas hegemônicas.

Portanto, o estudo da Língua Espanhola, na perspectiva da Educação Integral, será balizado por uma abordagem histórica. Para o desenvolvimento metodológico, apresentamos ao longo do material vários subsídios para o trabalho das várias temáticas.

De início reproduzimos a introdução da obra *Veias Abertas da América Latina*, de Eduardo Galeano, um clássico que reflete o processo histórico de nosso continente.

CENTO E VINTE MILHÕES DE CRIANÇAS NO CENTRO DA TORMENTA

Eduardo Galeano

Há dois lados na divisão internacional do trabalho: um em que alguns países especializam-se em ganhar, e outro em que se especializaram em perder. Nossa comarca do mundo, que hoje chamamos de América Latina, foi precoce: especializou-se em perder desde os remotos tempos em que os europeus do Renascimento se abalançaram pelo mar e fincaram os dentes em sua garganta. Passaram os séculos, e a América Latina aperfeiçoou suas funções. Esta já não é o reino das maravilhas, onde a realidade derrotava a fábula e a imaginação era humilhada pelos troféus das conquistas, as jazidas de ouro e as montanhas de prata. Mas a região continua trabalhando como um serviçal. Continua existindo a serviço de necessidades alheias, como fonte e reserva de petróleo e ferro, cobre e carne, frutas e café, matérias-primas e alimentos, destinados aos países ricos que ganham, consumindo-os, muito mais do que a América Latina ganha os produzindo. São muito mais altos os impostos que cobram os compradores do que os preços que recebem os vendedores; e, no final das contas, como declarou em julho de 1968 Covey T. Oliver, coordenador da Aliança para o Progresso, “falar de preços justos, atualmente, é um conceito medieval.

Estamos em plena época da livre comercialização”. Quanto mais liberdade se outorga aos negócios, mais cárceres se torna necessário construir para aqueles que sofrem com os negócios. Nossos sistemas de inquisidores e carrascos não só funcionam para o mercado externo dominante, mas proporcionam também caudalosos mananciais de lucros que fluem dos empréstimos e inversões estrangeiras nos mercados internos dominados. “Ouve-se falar de concessões feitas pela América Latina ao capital estrangeiro, mas não de concessões feitas pelos Estados Unidos ao capital de outros países (...) É que nós não fazemos concessões”, advertia, lá por 1913, o presidente norte-americano Woodrow Wilson. Ele estava certo: “Um país – dizia – é possuído e dominado pelo capital que nele se tenha investido”. E tinha razão. Na caminhada, até perdermos o direito de chamarmo-nos americanos, ainda que os haitianos e os cubanos já aparecessem na História como povos novos, um século antes de os peregrinos do Mayflower se estabelecerem nas costas de Plymouth. Agora, a América é, para o mundo, nada mais do que os Estados Unidos: nós habitamos, no máximo, numa sub-América, numa América de segunda classe, de nebulosa identificação.

É a América Latina, a região das veias abertas. Desde o descobrimento até nossos dias, tudo se transformou em capital europeu ou, mais tarde, norte-americano, e como tal tem-se acumulado e se acumula até hoje nos distantes centros de poder. Tudo: a terra, seus frutos e suas profundezas, ricas em minerais, os homens e sua capacidade de trabalho e de consumo, os recursos naturais e os recursos humanos. O modo de produção e a estrutura de classes de cada lugar têm sido sucessivamente determinados, de fora, por sua incorporação à engrenagem universal do capitalismo. A cada um dá-se uma função, sempre em benefício do desenvolvimento da metrópole estrangeira do momento, e a cadeia das dependências sucessivas torna-se infinita, tendo muito mais de dois elos, e por certo também incluindo, na América Latina, a opressão dos países pequenos por seus vizinhos maiores e, dentro das fronteiras de cada país, a exploração que as grandes cidades e os portos exercem sobre suas fontes internas de víveres e mão-de-obra. (Há quatro séculos, já existiam 16 das vinte cidades latino-americanas mais populosas da atualidade.)

Para os que concebem a História como uma disputa, o atraso e a miséria da América Latina são o resultado de seu fracasso. Perdemos; outros ganharam. Contudo, aqueles que ganharam foi graças ao que nós perdemos: a história do subdesenvolvimento da América Latina integra, como já se disse, a história do desenvolvimento do capitalismo mundial. *Nossa derrota esteve sempre implícita na vitória albeia, nossa riqueza gerou sempre a nossa pobreza para alimentar a prosperidade dos outros: os impérios e seus agentes nativos. Na alquimia colonial e neocolonial, o ouro se transforma em sucata e os alimentos se convertem em veneno.* Potosí; Zacatecas e Ouro Preto caíram de ponta do cimo dos esplendores dos metais preciosos no fundo buraco dos filões vazios, e a ruína foi o destino do pampa chileno do salitre e da selva amazônica da borracha; o nordeste açucareiro do Brasil, as matas argentinas de quebrachos ou alguns povoados petrolíferos da Maracaibo têm dolorosas razões para crer na mortalidade das fortunas que a natureza outorga e o imperialismo usurpa. *A chuva que irriga os centros do poder imperialista afoga os vastos subúrbios do sistema. Do mesmo modo, e simetricamente, o bem-estar de nossas classes dominantes – dominantes para dentro, dominadas de fora – é a maldição de nossas multidões, condenadas a uma vida de bestas de carga. (...)*

Extraído de As Veias Abertas da América Latina, de Eduardo Galeno.

Conforme o exposto, o objetivo central dos estudos da Língua Espanhola, além da apropriação de uma língua estrangeira, é conhecer, pelo menos panoramicamente, a história do continente latinoamericano. O fato de o Brasil falar a língua portuguesa tem ocasionado ao longo da história um certo alheamento ou distanciamento do resto da América Latina. Por isso, é oportuno se apropriar da nova língua, apreendendo essa rica e complexa história.

Ressaltamos que para potencializar os estudos da Língua Espanhola o recurso audiovisual é importante na medida em que permite a audição de uma outra Língua que não a materna. Esta estratégia permite a familiarização com outro idioma, condição fundamental para o início da construção de referências da nova língua a ser aprendida. Filmes e músicas são ferramentas pedagógicas importantes para potencializar o processo de ensino-aprendizagem, no qual podemos trabalhar a ampliação do grau de letramento dos educandos.

Por exemplo, as músicas (*ou canciones* em espanhol) além de nos colocar em contato com a cultura hispânica, servem para nos acostumarmos com a sonoridade da língua e será de grande valia para os exercícios de pronúncia. Servem também para que tomemos contato com o vocabulário espanhol, percebendo que mesmo havendo algumas semelhanças com o português, as diferenças são grandes o suficiente para que sejam consideradas línguas distintas.

Na **Coletânea de Textos para os Educandos** selecionamos músicas de compositores, escritores e poetas que representam a cultura popular e engajada de diversos países da América Latina como Pablo Neruda (Chile), Mario Benedetti (Uruguai), Eduardo Galeano (Uruguai), Chico Buarque (Brasil); Victor Jara (Chile); Pablo Milanez (Cuba), Silvio Rodrigues (Cuba); Belchior (Brasil); Mercedes Sosa (Argentina); Violeta Parra (Chile), entre tantos outros. A finalidade é proporcionar o conhecimento da cultura e da história e, assim, estimular pesquisas sobre as biografias e obras desses autores. Além disso, o propósito é proporcionar conteúdos para os debates buscando a reflexão sobre os desafios da classe trabalhadora na América Latina, na atualidade.

Lembramos que, das cerca de 3.000 línguas faladas atualmente em todo o mundo, o espanhol é a terceira em número de falantes. O espanhol é utilizado em quatro continentes, quer como língua oficial quer como língua nativa de grande parte da população: América (Argentina, México, Uruguai, Paraguai, Chile, Bolívia, Peru, Equador, Venezuela, Colômbia, Panamá, Honduras, Costa Rica, Nicarágua, El Salvador, Guatemala, Porto Rico, República Dominicana, Cuba e parte dos Estados Unidos); Europa (Espanha); África (Marrocos, Guiné Equatorial, Saara Ocidental, Celta, Mellila e Ilhas Canárias) e na Ásia (Filipinas, onde o uso é decrescente).

O nome do idioma é Espanhol ou Castelhana. Atualmente os dois nomes se referem a mesma língua, porém o uso de um ou outro trará implícita certas conotações e influências distintas, tanto na Espanha como na América. É importante destacar que os dialetos do espanhol segundo as regiões se adaptam ao nome local, a língua da região e assim existem o dialeto galego (na Galícia), o dialeto catalão (na Catalunha) e inclusive o dialeto castelhano (no nordeste de Castilha).

¿Por que América adoptó el castellano y no otras formas españolas de lenguas al menos en alguna región?

La conquista de América en sus primeros 50 años no fue llevada a cabo por españoles y si por castellanos casi en su totalidad. Y casi todos los barcos que partían para América partían de Sevilla, ciudad cuyos hablantes solo hablan español, los hablantes de otras lenguas adoptaban al español en el transcurso de espera antes de embarcar, periodo que incluso se podía demorar un par de años, tiempo más que suficiente para aprender un idioma si estás sumergido en él

No obstante existe una dialectología americana que está muy influida por el tipo de Europeos que se establecieron en la zona, así en el cono sur la pronunciación tiene un carácter mas gallego-italiano que en el resto de Hispanoamérica lo que fonéticamente convierte a estos países en los mas alejados de la norma común y son los países caribeños los que tienen un idioma mas igual a todas las variantes: Venezuela, Colombia y Cuba, también los buenos hablantes de español en Puerto Rico, pero allí el uso de los anglicismos es elevado, debido a que están desde hace mas de 100 años bajo soberanía de los EEUU.

Principales dialectos

- Español de España o castellano: España central
 - Español meridional: Sur de España y Canarias
 - Español caribe: Cuba, puerto Rico y republica dominicana
 - Español de Sudamérica del norte: Venezuela
 - Español andino: Perú, Bolivia, Ecuador
 - Español de Meso América: De México a Panamá
 - Español del Cono Sur: Argentina, Chile e Uruguay. Que es claramente el más diferenciado.
-

Trabalhando Alguns Conhecimentos Gerais da Língua Espanhola

Estamos lidando com uma nova língua e como já dissemos, é fundamental que concomitantemente trabalhem também o letramento em português, considerando que os educandos têm trajetórias educacionais distintas e a proposta de Educação Integral visa integrar vários conhecimentos (gerais e específicos) a fim de possibilitar a apreensão coletiva de novos conhecimentos. Sendo assim, é preciso propiciar aos educandos a compreensão progressiva dos conteúdos abordados, para além de uma leitura mecânica e sem críticas, juntamente com a apropriação da Língua Espanhola.

Para isso, é necessário criarmos oportunidades para que todos os educandos expressem suas primeiras impressões, interpretações iniciais a partir dos seus conhecimentos prévios, sem a preocupação de erro ou acerto, para depois realizar um estudo mais detalhado dialogando com os elementos levantados inicialmente, tornando mais significativo o trabalho com textos escritos.

Cada educador deve estimular sempre os educandos a participarem ativamente na construção do conhecimento, mostrando que por se tratar de temas conhecidos, é possível entender alguma coisa dos textos, mesmo estando escrito em outra língua.

O objetivo aqui é oferecer informações mais gerais da Língua Espanhola e tratar das dificuldades mais freqüentes. Os educandos precisam perceber que estes conhecimentos são essenciais não apenas para entender os textos propostos como também para entender qualquer texto em espanhol.

Pronomes

Para se começar a falar uma língua é necessário saber como nomear as pessoas que intervêm na comunicação: O falante *yo* (eu), o ouvinte *tú* (tu). O pronome *él* (ele), por sua vez, remete a quem não é nem falante nem ouvinte. Estas três formas básicas podem sofrer modificações de gênero e número, além dessas variações os pronomes variam conforme sua função na oração. No quadro a seguir mostramos todas essas variações:

		Sujeito		Comple- mento Direto		Comple- mento Indi- reto	Complemento Preposicional	
		Gênero		Gênero			Gênero	
		Masc.	Fem.	Masc.	Fem.		Masc.	Fem.
1ª	Sing.	Yo	Yo	me	me	Me	mi	Mi
	Plural	nosotros	nosotras	nos	nos	nos	nosotros	nosotras
2ª	Sing.	tú	tú	te	te	te	ti	Ti
	Plural	vosotros	vosotras	os	os	os	vosotros	vosotras
3ª	Sing.	el	ella	lo	La	le(se)	él(si)	ella (si)
	Plural	ellos	ellas	los	las	les(se)	ellos(si)	ellas (si)

As diferenças fonéticas podem ser percebidas mesmo quando os falantes usam a mesma língua, por exemplo, enquanto os pernambucanos falam “Pernambuco” com o “e” aberto e o “r” suave, os paulistas o fazem com o “e” fechado e o “r” com a língua encostando no céu da boca. O paulista acha que o pernambucano tem sotaque e o pernambucano acha que é o paulista quem tem sotaque. As diferenças fonéticas são comuns e não caracterizam este ou aquele falar como o único correto.

Entretanto, quando se está aprendendo outra língua, as possibilidades de variação de sons são determinadas pela língua que está sendo aprendida. Para facilitar a assimilação da fonética espanhola, é

necessário praticar a pronúncia e instigar a memorização das novas palavras em espanhol. O desafio primeiro é a desinibição para que fluam os exercícios de fonética. Neste sentido, cada educador deve propor dinâmicas com essa finalidade.

O Alfabeto

Em relação ao alfabeto é importante destacar que, enquanto o português tem 23 letras, o espanhol tem 28 letras. O “w” não faz parte do alfabeto mas aparece em algumas palavras de origem não espanhola. (Lembrar que o mesmo ocorre no português com a própria letra “w” e ainda com “k” e “y”, que só são usadas em abreviações ou palavras de origem estrangeira).

Seguem as letras do alfabeto espanhol com seus nomes e pronúncias aproximadas em português.

Letra	Nombre de la letra	Pronúncia
a, A	a	á
b, B	be	bê
c, C	ce	cê
ch, Ch	che	tchê
d, D	de	dê
e, E	e	ê
f, F	efe	éfê
g, G	ge	hê
h, H	hache	átchê
i, I	i	i
j, J	jota	hótá
k, K	ka	cá
l, L	ele	êlê
ll, LL	elle	êlhê
m, M	eme	êmê
n, N	ene	ênê
ñ, Ñ	eñe	ênhê
o, O	O	ó
p, P	pe	pê
q, Q	cu	cu
r, R	ere, erre	êrrê
s, S	ese	êssê
t, T	te	tê
u, U	u	u
v, V	uve,	ubê
w, W	uve doble	ubê dóblê
x, X	equis	êquis
y, Y	i griega	i griêgá
z, Z	zeta	cêtà

Atenção: conhecer o alfabeto espanhol é essencial para consultar o dicionário pois, *ch*, *ll*, e *ñ* são consoantes distintas que, no alfabeto espanhol, sucedem, respectivamente, *c*, *l* e *n*. Assim, a palavra *choque* num dicionário espanhol virá depois da palavra *claro* (já que *ch* é uma consoante distinta e posterior a *c*). O mesmo vale para *llamar* que virá depois de *luz*, e para *ñandú* que virá depois de *nieve*.

Dicas de como pronunciar o espanhol

O espanhol é uma língua fonética, ou seja, suas letras têm sempre o mesmo som. Assim, aprendendo o som de cada letra e suas combinações, seremos capazes de pronunciar qualquer palavra corretamente. Destacamos algumas diferenças de pronúncia em relação ao português. As palavras grafadas em negrito referem-se à pronúncia.

- A pronúncia do *a* é sempre aberta. É preciso estar atento para não pronunciar o *a* nasal antes de *m*, *n* ou *ñ*. Exemplos: *mano*/ **máno**, *blancos*/ **bláncos**, *romano*/ **románo**.
- A pronúncia do *e* e do *o* é sempre fechada. É preciso estar atento para não pronunciar o *e* ou o *o* abertos em palavras como *cafetales*/ **cafêtales**, *arquitecto*/ **arquitêcto**, *unigénito*/ **uni-hênito**.
- *ch*, em espanhol, é considerado como uma letra. Sua pronúncia equivale ao “tch” em português. Exemplo: *hacha*/ **átchá**.
- *g* antes de *e* e de *i* (*ge*, *gi*) e o *j* antes de qualquer vogal, são pronunciados como “h” aspirado, ou seja, como se soltássemos o ar com força pela garganta. Exemplo: *unigénito*/ unihênito.
- *h* inicial, em espanhol não tem som. Exemplo: *hacha*/ **átchá**
- *l* é pronunciado sempre com a língua no céu da boca. Não se deve pronunciar o *l* no final das sílabas com “u”, tendência freqüente no português. Exemplos: *albañil*/ **albánhil** e **nãõ aubánhiu**, *desalmado*/ **dessalmado** e não **de SSAUmado**
- Para o *ll* adotaremos aqui a pronúncia “lh” do português. Exemplos: *belleza*/ **belhessa**, *estrellas*/ **estrelhas**
- *ñ* é equivalente ao “nh” do português. Exemplos: *Señor*/ **Senhor**, *puñetero*/ **punhetero**.
- Em espanhol não existe o som do “z” português, assim, tanto o *z* quanto o *s* entre vogais, têm som de “ss” ou “ç”. Exemplos: *martirizado*/ **martirissado**, *música*/ **mússica**.

É importante solicitar que os educandos localizem outros exemplos de palavras para ilustrar essas regras gerais.

Dicas para a escrita

Oferecemos aqui algumas dicas que podem ser muito úteis na escrita.

O verbo *haber* impessoal

Como em português, o verbo *haber* (haver), com sentido de “existir”, é impessoal. Isso significa que só é empregado na forma da 3ª pessoa do singular.

Exemplo:

- *Según los distintos (numerosos) estudios que hay sobre la cuestión,...*
(Segundo os diferentes (variados) estudos que há sobre a questão,...)

No singular:

- *Según lo estudio que hay sobre la cuestión,...*
(Segundo o estudo que há sobre a questão,...)

Pero e sino

Na maioria das vezes a conjunção “mas” é traduzida por “*pero*”, mas quando uma idéia negativa é contrastada com uma afirmativa que vem depois dela, a conjunção utilizada é “*sino*”:

Exemplo:

- *Caminante no hay caminos sino estelas en la mar*
(Caminhante, não há caminhos, mas apenas rastros no mar)
- *La paradoja de los Estados latinoamericanos, es que esto no se dio, sino que todo lo contrario*
(O paradoxo dos Estados latino-americanos é que isto não aconteceu, mas sim o contrário).

Notar ainda que em português a conjunção “mas” vem sempre precedida de vírgula, mas sua correspondente em espanhol, “*sino*”, nem sempre.

Muy-Mucho

Destacamos aqui o uso corrente de *muy e mucho* (muito) no cotidiano. No caso de *muy*, geralmente é utilizado junto a um adjetivo ou a um advérbio. Ex.: *muy hermosa. muy sabroso, muy cerca*. O *mucho* é empregado geralmente antes ou depois dos verbos ou precedendo substantivos.

Exemplo:

- *Mucha gente. Mucho dinero. El niño estudia mucho. Muchos trabajadores ganan muy poco.*

Atenção:

- *Muchas Gracias* é uma expressão.

Solo - sólo

“*Solo*”, sem acento, significa “só”, “sozinho”; “*sólo*”, com acento, significa “apenas”, “somente”.

Exemplo:

- *Teóricamente el Estado tendría que no sólo garantizar sino que también representar lo público frente a lo privado que se expresa en la sociedad civil.*

(Teoricamente o Estado teria não apenas que garantir, mas também que representar o público diante do privado que se expressa na sociedade civil)

Quanto à acentuação, podemos notar que a palavra “*Teóricamente*” está com o acento antes da antepenúltima sílaba. Em português não existe esse tipo de acentuação.

Em espanhol, como em português, os acentos gráficos indicam a sílaba em que recai toda a força da pronúncia. Em espanhol as palavras se dividem quanto à acentuação em:

1. *Agudas* (oxítonas, em português): São palavras com acento tônico na última sílaba.

Exemplos: *mención, relación, comenzó.*

2. *Graves* (paroxítonas, em português): São palavras com acento tônico na penúltima sílaba. Exemplos: *cómo, sólo.*

3. *Esdrújulas* (proparoxítonas, em português): São as palavras com o acento tônico na antepenúltima sílaba. Exemplos: *público, polémica, término.*

4. *Bisesdrújulas* (não têm correspondente em português): São as palavras com acento antes da antepenúltima sílaba. Exemplo: *Teóricamente.*

Sinais auxiliares da leitura e da escrita, em espanhol (*signos ortográficos*):

1. O *acento agudo* (´), como vimos acima, serve para indicar a vogal da sílaba tônica principal.

2. O *tilde* (~) (til, em português) é empregado apenas sobre a letra ñ.

Exemplos: *Cataluña* (Catalunha); *cuñado* (cunhado).

3. A *diéresis* (¨) (trema, em português) é usada para indicar que se deve pronunciar a letra “u” entre o “g” e o “r” ou o “r”. Exemplos: *vergüenza* (vergonha); *cigüeña* (cegonha).

Artigos Definidos	
Masculino Singular	EL
Masculino Plural	LOS
Feminino Singular	LA
Feminino Plural	LAS
Artigos Indefinidos	
Masculino Singular	UN
Masculino Plural	UNOS
Feminino Singular	UNA
Feminino Plural	UNAS
Contrações	
el (artigo) + a (preposição)	AL
el (artigo) + de (preposição)	DEL

Os Numerais

Os numerais servem para indicar a quantidade, a ordem ou a parte de alguma coisa:

- **cardinais** expressam exclusivamente a quantidade: dois, sete, catorze;
- **ordinais** expressam a idéia de ordem ou sucessão: segundo, sétimo, décimo quarto;
- **partitivos** expressam a divisão de um todo em partes: metade ou meio, sétimo, catorze avos.

Cardinales							
Nº	Letras	Nº	Letras	Nº	Letras	Nº	Letras
1	uno	60	sesenta	13	Trece	90	noventa
2	dos	61	sesenta y uno	14	catorce	91	noventa y uno
3	tres	62	sesenta y dos	15	Quince	92	noventa y dos
4	Cuatro		...	16	dieciséis		...
5	Cinco	70	setenta	17	diecisiete	100	cien
6	Seis	71	setenta y uno	18	dieciocho	101	ciento uno
7	Siete	72	setenta y dos	19	diecinueve	102	ciento dos
8	Ocho		...	20	Veinte		...
9	Nueve	80	ochenta	28	veintiocho	200	doscientos
10	Diez	81	ochenta y uno	29	veintinueve	300	trescientos
11	Once	82	ochenta y dos	30	Treinta	400	cuatrocientos
12	Doce		...				

Ordinales							
Nº	Letras	Nº	Letras	Nº	Letras	Nº	Letras
1º	Primero	30º	Trigésimo	12º	Decimosegundo
2º	Segundo	31º	trigésimo primero	13º	Decimotercero	80º	octogésimo
3º	Tercero	32º	trigésimo segundo	14º	Decimocuarto	81º	octogésimo primero
4º	Cuarto	15º	Decimoquinto	82º	octogésimo segundo
5º	Quinto	40º	Cuadragésimo	16º	Decimosexto
6º	Sexto	41º	cuadragésimo primero	17º	Decimoséptimo	90º	nonagésimo
7º	Séptimo	42º	cuadragésimo segundo	18º	Decimooctavo	91º	nonagésimo primero
8º	Octavo	19º	Decimonoveno	92º	nonagésimo segundo
9º	Noveno	50º	Quincuagésimo	20º	Vigésimo
10º	Décimo	71º	septuagésimo primero	21º	vigésimo primero	100º	centésimo
11º	Decimoprimer	72º	septuagésimo segundo				

Formação das palavras (Raízes)

Todos poderão observar que algumas palavras da Língua Espanhola são escritas da mesma forma que em português (às vezes a diferença é só na acentuação).

A razão para essa coincidência é que na formação das palavras, de ambas as línguas, se usa com muita frequência raízes gregas ou latinas.

Como o conhecimento dessas raízes pode auxiliar no conhecimento de outras palavras, tendo, portanto, um efeito multiplicador; listamos a seguir algumas de uso mais frequente.

RAIZ	PORTUGUÊS	ESPAÑOL	EXEMPLO DE PALAVRA EM ESPAÑOL
Arqueo	velho	viejo	arqueología
Logo	tratado	tratado	arqueólogo
Lito	pedra	piedra	paleolítico
Paleo	antigo	antiguo	paleontólogo
Neo	novo	nuevo	neolítico
Tecno	arte	arte	tecnología
Antropo	homem	hombre	antropólogos
Gono	ângulo	ángulo	polígono
Tele	longe	lejos	televisión
Síncrono	simultâneo	simultáneo	sincronizado
Demo	povo	pueblo	democrática
Cracia	poder	poder	democracia

Os dias da semana e os meses

Em espanhol, os dias da semana têm, quase todos, nomes diferentes daqueles que usamos em português. Com exceção do domingo, os outros dias da semana, têm o nome derivado da Lua (*Luna*) e de cinco planetas: Marte (*Marte*), Mercúrio (*Mercurio*), Júpiter (*Júpiter*), Vênus (*Venus*) e Saturno (*Saturno*).

Os antigos acreditavam que a Lua e os planetas governavam cada um, um dia da semana. Quanto ao domingo, seu nome deriva do latim *dominicu* (do Senhor), e é o dia sagrado para os cristãos.

Os nomes dos planetas são nomes de deuses romanos. Marte era o deus da guerra. Mercúrio, o mensageiro dos deuses. Júpiter, o rei dos deuses, senhor do Olimpo (morada dos deuses). Vênus, deusa da beleza. Saturno (ou Cronos para os gregos, senhor do tempo, daí *sincronizado*) era o pai de Júpiter, em função de uma promessa feita a outro deus, era obrigado a devorar seus filhos.

Nas línguas anglo-saxãs, como o inglês, os mesmos deuses deram os nomes para os dias da semana, só que com os nomes dos deuses romanos traduzidos para a mitologia nórdica (do norte da Europa). Marte, Mercúrio, Júpiter e Vênus passaram a ser respectivamente: Tin, Wotan (ou Woden), Thor e Frigg.

EM PORTUGUÊS	EM ESPANHOL
domingo	domingo
segunda-feira	lunes (día de la Luna)
terça-feira	martes (día de Marte)
quarta-feira	miércoles (día de Mercurio)
quinta-feira	jueves (día de Júpiter)
sexta-feira	viernes (día de Vênus)
sábado	sabado (día de Saturno)

Quanto aos meses do ano, a facilidade reside na proximidade com a Língua Portuguesa. Seria interessante que os educandos pudessem reproduzir o quadro abaixo em espanhol a fim de exercitar a escrita e tentar compreender o conteúdo do texto.

Meses do ano

ENERO: del latín "lanuarius", mes dedicado al dios Jano. Un personaje que tenía dos caras.

FEBRERO: del latín "februarius". Mes que evoca las antiguas fiestas dedicadas a los difuntos que duraban durante todo este mes. Se les llamaban "februaría".

MARZO: del latín "martius". Otra vez el dios Marte no sale por aquí, ya que a parte de ser el dios de la guerra, era también venerado como una divinidad de la vegetación. Por este motivo, como que a finales de marzo empieza la primavera y consecuentemente la vegetación, le fue dedicado este mes.

ABRIL: del latín "aperire" que significa abrir. Como sabes durante este mes se abren las flores y estalla la primavera. Hay historiadores que creen que puede estar dedicado también a "aper" un jabalí que era venerado por los romanos o que su raíz etimológica provenga de "apas", una palabra oriental que significa "siguiente", o sea, siguiente al primer mes, ya que para los romanos, este era el segundo mes del año.

MAYO: mes dedicado a Maya, una de las siete hijas de los personajes mitológicos griegos Atlas y Pleyone. También algunos historiadores apuntan que era el mes dedicado a los ancianos, ya que ancianos en latín es "maiorum".

JUNIO: del latín "junius". Mes dedicado a la diosa Juno. Muy venerada por las chicas que iban a dar a luz y entre las mujeres casadas.

JULIO: mes que dedicó el cónsul Marco Antonio al emperador Julio César.

AGOSTO: mes dedicado al emperador romano César Augusto.

SEPTIEMBRE, OCTUBRE, NOVIEMBRE Y DICIEMBRE: los nombres de estos cuatro meses derivan de las palabras latinas "septem", "octo", "nove" y "decem"; es decir, el séptimo, el octavo, el noveno y el décimo mes del primitivo calendario romano.

Feitas essas considerações, poderia ser trabalhada a música *Canción con Todos* possibilitando a audição da música sem a preocupação com a leitura da letra, a fim de se perceber o nível de com-

preensão dos educandos em relação à língua espanhola.

Após esse momento inicial pode-se confrontar com a leitura da letra. É importante sugerir que os educandos tentem fazer sozinhos a tradução, utilizando o dicionário. Dessa forma é possível identificar as dificuldades e potencialidades de cada um. Após a conclusão da tradução é importante exercitar a pronúncia em espanhol, cantando a música trabalhada.

Importante:

- I. a fim de que se possa avaliar o progresso no aprendizado na nova língua, sugere-se que todos ouçam a música acompanhando as letras. Em seguida, sempre estimular a autonomia dos educandos para a tentativa de tradução, com o uso do dicionário.
- II. Ao incentivar a compreensão da nova língua, oferecer dicas mais gerais que sirvam de suporte para novos conhecimentos e ampliação vocabular. É importante salientar que no caso das traduções não há apenas uma tradução correta, o importante é que o sentido das letras de música sejam o menos alterado possível e ouvir várias vezes a música para a familiarização da fonética/pronúncia, verificando se todos são capazes de acompanhar no texto em português.

TRADUÇÃO: CANÇÃO COM TODOS	
<p>Saio caminhando pela cintura cósmica do Sul isso na região mais vegetal do vento e da luz; sinto ao caminhar toda a pele da América na minha pele e leva no meu sangue um rio que libera em minha voz seu caudal</p> <p>Sol do Alto Peru, rosto Bolívia, estanho e solidão; um verde Brasil beija meu Chile cobre e mineral,</p>	<p>subo a partir do sul até a América entranha e total; pura raiz de um grito destinado a crescer e a estourar.</p> <p>Todas as vozes, todas; todas as mão, todas; todo o sangue pode ser música ao vento. Canta comigo, canta, irmão americano, libera tua esperança com um grito na voz.</p>

Para subsidiar a exploração das diferenças na fonética, podemos observar também que:

1. Logo na primeira palavra da música (*Salgo*) a letra “L” é pronunciada com a língua encostando nos dentes, e não como “u”, como às vezes pronunciamos em português. A palavra *talvez*, por exemplo, costuma ser pronunciada: “tauvez”. Mesmo a palavra *Brasil*, costuma ser pronunciada: “Brasiu”. Em espanhol isso não pode ocorrer, o L tesom de L, não de U.
2. Ainda em relação às diferenças fonéticas podemos, por meio da música, perceber claramente a pronúncia da consoante *ch* na palavra *Chile* (segunda estrofe quarta linha).
3. A pronúncia da consoante *ñ*, que também não existe em português, fica bastante clara na palavra *entraña* (segunda estrofe sexta linha).
4. Já a pronúncia da consoante *ll*, outra que não temos em português, na palavra *estallar* (segunda estrofe, última linha) sofre uma variação, aprendemos que o duplo ele (*ll*) espanhol é pronunciado como o lh da língua portuguesa, entretanto, percebemos uma variação fonética (dentro da própria língua espanhola) na maneira como a cantora pronuncia esta consoante (*ll*) na palavra *estallar*, pois enquanto um espanhol de Madrid pronuncia **éstállhár**, um portenho (habitante da cidade de Buenos Aires) pronuncia **éstájár** (Mercedes Sosa, a cantora, é argentina).

Quanto às diferenças no léxico (vocabulário, conjunto de palavras de uma língua), uma diferença que chama a atenção, na música *CanCIÓN Con Todos*, é que a palavra *sangre* em espanhol, é do gênero feminino, enquanto seu equivalente em português (*sangue*) é do gênero masculino. Há outros

casos em que ocorre mudança no gênero, tanto do masculino para o feminino quanto do feminino para o masculino. Segue abaixo alguns exemplos destes casos para socializar com os educandos:

PORTUGUÊS	ESPAÑOL
o sal refinado	la sal refinada
o leite frio	la leche fria
a árvore alta	el árbol alto
a paisagem bela	el paisaje hermoso
a cor amarela	el color amarillo
o mel saboroso	la miel sabrosa
o legume fresco	la legumbre fresca
a garagem limpa	el garaje limpio

É importante trabalhar os conhecimentos históricos a partir da exploração dos lugares abordados na música *Canción Con Todos*. Neste caso, ao estudar o continente Americano é possível abordar as características topográficas e climáticas das três Américas, verificando como tais características determinaram as formas de ocupação. Por exemplo, no sul da América do Sul existe uma enorme planície, os pampas Argentino, Uruguaio e Brasileiro, esta região por ser propícia à pecuária concentra enormes rebanhos de gado nos três países. O norte do Canadá com suas florestas uniformemente constituídas de árvores coníferas induziu a instalação de indústrias de extração de madeiras e de produção de papel. O estudo do meio físico nos interessa para ajudar a entender as formas de ocupação humana nos territórios a serem analisados.

Seria interessante levantar os lugares turísticos mais visitados e pesquisar sobre a realidade da população local (articular com os debates da primeira parte do caderno: O Mundo do Trabalho no Turismo e Hospitalidade).

Podemos observar que o conceito de América Latina é aplicado mesmo aos países nos quais se fala línguas não latinas como Jamaica (inglês), Suriname (holandês), Guiana (Inglês).

A observação do mapa é sempre importante, mesmo que os educandos já tenham feito atividade semelhante, pois a cada atividade, novas informações podem ser incorporadas. Assim, é importante mostrar que a América Latina vai da fronteira mexicana com os Estados Unidos até a Patagônia no sul da Argentina, incluindo países da três Américas: México na América do Norte e os países das Américas Central e do Sul.

Pode-se propor o estudo sobre o descobrimento da América no contexto da expansão do capitalismo comercial europeu dos séculos XV e XVI. É uma excelente oportunidade para fazer uma linha do tempo histórico.

Nesse sentido, poderia ser trabalhada a música 1992 (Quinhentos anos de quê?), de Belchior, juntamente com o filme 1492: *A Conquista do Paraíso* (Inglaterra, EUA, Espanha, França, 1992, direção: Ridley Scott) que trata da viagem de Cristóvão Colombo e da chegada dos europeus ao Novo Mundo (América). Fazer uma sistematização em espanhol dos conteúdos históricos apreendidos.

Sobre a história da colonização no continente, é preciso contextualizar que a partir da consolidação dos Reinos Espanhol e Português - fortalecidos durante as guerras para expulsar os muçulmanos - é que se ampliaram as grandes navegações. Navegações que tiveram como motivação a expansão de mercados e das rotas comerciais alternativas que evitassem o Mediterrâneo (dominado pelos genoveses e venezianos e depois da tomada de Constantinopla, pelos turcos), para chegar até o Oriente, às Índias, de onde vinham produtos não disponíveis na Europa. As rotas por meio do Atlântico acabaram propiciando o “descobrimento” da América pelos europeus.

Lembramos que o nome do continente não faz referência ao europeu (Colombo) que tomou posse desses territórios em nome dos reis da Espanha (Fernando e Isabel), mas a Américo Vespúcio. Acreditando ter chegado às Índias, Colombo chamou de “índios” os habitantes das terras que encontrou, durante a colonização a palavra “indígena” passou a designar os nativos da América.

A Revolução Francesa está profundamente ligada com a história da América, já que o enfraquecimento de Espanha e Portugal, durante o período Napoleônico, impulsionou o processo de independência de suas colônias na América Latina. Estas independências foram apoiadas pela França, Inglaterra e da Holanda, além dos Estados Unidos que haviam se tornado independentes em 1776. Esse apoio era devido ao fato de que a independência desses países eliminava Portugal e Espanha da intermediação comercial, e na espoliação dos espaços geográficos latino-americanos.

Então, a descolonização da América e a formação dos Estados nacionais latino-americanos resultaram no rompimento do sistema colonial.

Na segunda metade do século XVIII ocorreu na América Latina a penetração de idéias iluministas, que resultaram numa série de revoltas contra a metrópole, antes das independências, mas que não repercutiram em processos efetivos de independência. Porém, durante o Período Napoleônico (1799-1815), Napoleão decretou o Bloqueio Continental, isto é, seriam invadidos todos os países europeus que se relacionassem com a Inglaterra. Neste contexto, Portugal e Espanha acabam sendo invadidos pelas tropas napoleônicas o que resultou:

Na vinda da família real para o Brasil – em 1808 – onde ocorreu a abertura dos portos, além do Tratado de 1810, que dava à Inglaterra uma tarifa alfandegária preferencial. Vale dizer então que a Inglaterra torna-se “dona” virtual dos mercados brasileiros. Em 1817, ocorre uma tentativa de emancipação, em Pernambuco, que foi esmagada com violência. Mas, a partir de 1820, o quadro se modifica: ocorre a Revolução do Porto, apresentando tendências liberais. Conservam-se as Cortes (Assembléia Constituinte) e D. João VI é obrigado a jurar respeito à Constituição que se irá fazer. É exigida a sua volta, o que acontece. Mas D. Pedro permanece no Brasil como príncipe regente.

Diante da difícil situação econômica de Portugal, as Cortes tentaram recolonizar o Brasil, mercado disponível para os produtos portugueses. Essas pressões são contrárias aos interesses da classe dominante colonial que se articula e pressiona D. Pedro a “proclamar” a independência. O governo português só concordou em reconhecer a independência em 1825, após pressões inglesas.

Na América Espanhola observamos duas fases do processo de independência:

- a) 1810-1815: corresponde ao momento em que a Espanha esteve ocupada por tropas francesas, que chegaram a depor o rei, em seu lugar, José Bonaparte, irmão de Napoleão. Nessa fase, a Argentina, o Paraguai, a Venezuela, o Equador e o Chile chegaram a proclamar as suas independências, apesar das tropas espanholas que, partindo do vice-reinado do Peru, conseguiram reconquistar o Equador e a Venezuela. No México ocorreram duas tentativas de emancipação, ambas dominadas.
- b) 1816-1828: corresponde a volta de Fernando VII ao trono espanhol, devido à derrocada do Império Napoleônico (1815). Com o apoio da Inglaterra, assiste-se uma nova onda revolucionária. A Venezuela e o Equador são reconquistados; a Bolívia, o México e o Peru também se libertam do jugo espanhol. Nas regiões onde se proclamara a independência na primeira fase, ela é consolidada. O Uruguai, que pertencia ao vice-reinado do Prata, fora dominado pelo Brasil e após uma luta sangrenta, conseguiu, com o apoio da Inglaterra, a sua emancipação em 1828.

O Haiti foi o primeiro país a libertar seus escravos (1794); pioneiro no processo de libertação: a elite branca detinha o poder político-administrativo, enquanto a economia estava sob o poder dos mulatos livres. A característica peculiar do processo de libertação foi a participação dos negros, que defendiam a liberdade, igualdade e o direito à propriedade de terras.

É importante a elaboração de um quadro comparativo entre os processos de emancipação das ex-colônias européias na América para a reconstrução histórica geral.

Para uma reflexão sobre a história da América Latina e os dias atuais, segue subsídios abaixo:

AMÉRICA LATINA

O ponto central e unificado da História da América Latina é a conquista e a colonização. Sua população está prestes a atingir meio bilhão de habitantes, e ainda assim, convive com velhas ruínas, aldeias com paredes caídas e telhados vermelhos continuamente habitadas por mil anos. Alguns latino-americanos ainda cultivam milho ou mandioca em pequenos lotes escondidos entre bananeiras, preservam dos modos de vida rurais razoavelmente tradicionais. Mas, nos dias de hoje, a maioria dos latino-americanos vive em cidades barulhentas e agitadas que tornam suas sociedades bem mais urbanizadas do que as de países em desenvolvimento na Ásia e na África. Megacidades como Buenos Aires, São Paulo e Cidade do México há muito superaram a marca de dez milhões, e muitas outras capitais da região não ficam muito atrás. A América Latina é o mundo em desenvolvimento e também o ocidente, um lugar onde mais de nove entre dez pessoas falam uma língua européia, e seguem uma religião européia. A maioria dos católicos do mundo é latino-americana. E a América Latina tem profundas raízes nas culturas indígenas também.

Atualmente, muitos latino-americanos vivem e trabalham em circunstâncias não muito diversas das da classe média dos Estados Unidos. A semelhança parece ter crescido nos últimos anos, à medida que um governo após outro na região liberalizou suas políticas comerciais, facilitando a importação de automóveis, videocassetes e aparelhos de fax. Mas a grande maioria dos latino-americanos está longe de poder adquirir esses itens. Uma família proprietária de algum tipo de automóvel está bem acima da média, mas a grande maioria dispõe de algum acesso à TV, ainda que na casa do vizinho. Assim, muitos brasileiros, chilenos e colombianos, embora não possam ter um automóvel, vivem imersos na cultura de consumo ocidental e, noite após noite, assistem a reluzentes comerciais de TV feitos para quem pode imitar o estilo de vida da classe média norte-americana. Por essa razão, e não apenas devido à proximidade e à pobreza, tantos latino-americanos vão para os Estados Unidos.

Vejamos agora os contrastes entre os países. O Brasil ocupa metade do continente sul-americano, com uma população chegando a duzentos milhões. Entretanto, a maioria dos países da América Latina é bem pequena. As populações do Panamá, Porto Rico, Paraguai, Nicarágua, Honduras e El Salvador caberiam na Cidade do México ou na gigantesca cidade brasileira de São Paulo. Os contrastes em outros indicadores sociais também são grandes. A Argentina e o Uruguai têm taxas de alfabetização comparáveis às dos Estados Unidos e do Canadá, enquanto 44 por cento da população adulta da Guatemala não sabe ler. Os costarriquenhos atingem, em média, avançada idade de 77 anos, enquanto os bolivianos vivem apenas 62 anos.

Com relação a formação étnica, a América Latina apresenta uma grande diversidade. A maioria dos Mexicanos descende de povos indígenas e dos espanhóis que colonizaram o México. A celebração mexicana do Dia dos Mortos – com seus doces em forma de caveira convidam as pessoas a “comerem sua própria morte” – representa uma mentalidade tão estranha para um não mexicano exatamente por causa de sua inspiração íntima predominantemente não-ocidental. A capital da Argentina, por outro lado, é em termos étnicos, mais européia do que Washington D.C. Além de uma porcentagem maior da população descender apenas de imigrantes europeus, ela também mantém mais contatos com a Europa, como a dupla cidadania Argentina-espanhola e parentes nascidos na Itália ou na Inglaterra. A moderna paisagem urbana de Buenos Aires imita ostensivamente a de Paris, e os filmes franceses têm uma popularidade ali maior do que em outros países americanos.

A experiência da diversidade racial tem sido decisiva para a história latino-americana. A América Latina foi o principal destino de milhões de pessoas escravizadas e tiradas da África entre 1500 e 1850. Enquanto os Estados Unidos receberam cerca de 523 mil imigrantes escravizados, Cuba, sozinha, recebeu mais. Toda a América espanhola recebeu cerca de 1 milhão de escravos, e o Brasil recebeu, pelo menos, 3 milhões. Desde o Caribe, descendo por ambas as costas da América do Sul, escravos africanos realizaram um sem-número de tarefas, e sobretudo cultivaram cana-de-açúcar. Hoje seus descendentes formam grande parte da população – cerca de metade, no todo – nos dois maiores centros históricos de produção de açúcar: o Brasil e a região do Caribe.

Os países da América Latina são altamente multirraciais, com todo tipo de combinação. Costa Rica, Uruguai e o sul do Brasil, assim como a Argentina, têm populações de extração predominantemente européia. Alguns países, como o México, Paraguai, El Salvador e Chile, têm populações bem mestiças, de descendência mista indígena e européia. Outros países, como Peru, Guatemala, Equador e Bolívia, têm grandes populações indígenas que permanecem separadas dos mestiços, falam línguas indígenas como o quíchua ou aimará e adotam costumes próprios no vestuário e alimentação. Em muitos países, as po-

pulações brancas e negras vivem nas planícies costeiras, com uma maior mistura indígena e branca nas regiões montanhosas do interior. Cuba, Porto Rico, Nicarágua, Costa Rica, Honduras, Colômbia, Equador, Peru e Venezuela seguem esse padrão. O Brasil, metade do continente sul-americano, tem grandes variações demográficas regionais: população mais branca no sul, mais negra na costa norte, com influência indígena ainda visível apenas na grande, mas pouco povoada, Bacia Amazônica.

Portanto, pode-se mais uma vez perguntar: será que esta surpreendente variedade social, possui realmente uma única história. Não, no sentido de que uma única história não consegue englobar sua diversidade. Sim, no sentido de que esses países têm muito em comum. Eles vivenciaram um processo semelhante de **conquista** e **colonização** européia. Eles se tornaram independentes mais ou menos na mesma época. Eles lutaram com problemas semelhantes, de uma série de maneiras semelhantes. Desde a independência, outras tendências políticas claramente definidas têm varrido a América Latina, dando à sua história altos e baixos unificados.

Em 1980, a maioria dos governos da região era ditaduras de vários tipos. Em 2000, governos eleitos passaram a predominar. E a globalização da década de 1990 ajudou a América Latina a deixar para trás a “década perdida” de 1980 de dívida externa, inflação e estagnação. A recuperação econômica deu prestígio às políticas “neoliberais” (basicamente de livre-mercado) seguidas por praticamente todos os governos da região. Mas, como na maior parte do mundo, o atual crescimento do livre mercado parece tornar os ricos mais ricos, a classe média mais classe média e os pobres comparativamente mais pobres. Na América Latina, com sua maioria pobre, esse tipo de crescimento pode produzir mais derrotados do que vencedores.

Derrotados e vencedores. Ricos e pobres. Conquistadores e conquistados. Senhores e escravos. Eis o velho conflito no âmago da história latino-americana. O conflito manteve-se constante na década de 1990. Para protestar contra a implementação do Acordo de Livre Comércio da América do Norte (NAFTA) entre os Estados Unidos e o México na década de 1990, rebeldes maias começaram uma rebelião que durou anos. Eles adotaram o nome de zapatistas em homenagem a rebeldes, muitos deles indígenas, que lutaram pela reforma agrária no início do século XX. Enquanto isso, a classe média mexicana descobriu que o NAFTA reduzia os preços e aumentava a disponibilidade dos bens de consumo urbanos. Os zapatistas continuaram protestando, mas o governo mexicano manteve o NAFTA.

Aspectos desse confronto podem ser relacionados diretamente a 1492. Eis, em síntese, a história: no século XVI, os colonizadores espanhóis e portugueses impuseram sua língua, sua religião e todas as suas instituições sociais aos americanos indígenas e escravizaram africanos, pessoas que trabalharam para eles em minas e campos, e que os serviram também à mesa e na cama. Após três séculos desse regime, a situação começou a mudar com a introdução de duas novas forças políticas. **O liberalismo e o nacionalismo.**

Na América Latina o liberalismo não promoveu a igualdade nem a democracia, e configurou-se em um processo confuso.

O nacionalismo latino-americano, em muitas situações serviu como uma defesa e uma resistência ideológica contra o imperialismo, constituindo-se em força positiva pela igualdade social e um antídoto contra à supremacia branca. Na virada para o século XXI, os europeus já não são carregados nas costas por indígenas ou em cadeirinhas transportadas por escravos africanos. Mas por toda parte, as pessoas mais abastadas ainda têm a pele mais clara e as mais pobres ainda têm a pele mais escura. A conclusão é que os descendentes de espanhóis, portugueses e imigrantes europeus, ainda detêm o poder, e os povos que descendem dos escravos e dos povos indígenas subjugados ainda trabalham para eles. Meio milênio mais tarde, este é evidentemente o legado constante, propagando-se ao longo dos séculos, do fato de que os povos africanos, europeus e indígenas americanos não se reuniram condições de igualdade.

Adaptado de: CHASTEEN, J. C. América Latina - uma história de Sangue fogo. Rio de Janeiro: Campus, 2001 Transposição didática: Ivonete da Silva Souza

4.2 Integração Latinoamericana

A partir da contextualização histórica da América Latina seria interessante focalizar o tema da integração latinoamericana. Antes de iniciar as discussões verificar quais os conhecimentos acumulados sobre essa integração e quais as fontes de informação que cada um possui. Em uma pesquisa coletiva seria interessante trazer dados da atualidade.

As experiências de integração dos países latino-americanos propostas (ALCA e Mercosul) sempre esbarraram no fato de suas economias não serem complementares, mas, freqüentemente concorrentes.

O argumento construído em defesa da ALCA residia na proposta de liberação das fronteiras comerciais. Entretanto, os mesmos defensores desse argumento, os governos dos países centrais do capitalismo, entrincheiram-se em blocos protecionistas: o Japão no Bloco Asiático, os europeus no Mercado Comum Europeu (MCE) e os Estados Unidos que já formam com Canadá e México o Nafta (Mercado Comum da América do Norte).Segue subsídios para o debate:

O QUE É O MERCOSUL

O Mercado Comum do Sul - Mercosul é considerado o quarto bloco comercial no ranking mundial; que concentra 54% do PIB latino-americano (mais ou menos 800 bilhões de dólares). Atraindo 1/3 dos investimentos diretos na região¹ e sedia a maior parte das multinacionais (só no Brasil está a metade) instaladas no continente latino-americano. Ostentando um mercado de cerca de 200 milhões de pessoas, apresenta a renda per capita mais alta dos continentes sul e centro-americanos e, diferentemente de seus vizinhos, tem um relacionamento comercial externo bem mais diversificado, com um volume de comércio com a União Européia equivalente ao estabelecido com a América do Norte (praticamente 1/3 cada um), sendo que o Brasil ainda tem importantes transações comerciais com a Ásia e secundariamente com a África.

O Mercosul foi estabelecido pelo Tratado de Assunção, acordo firmado em 1991 entre os governos da Argentina, Brasil, Paraguai e Uruguai, que projetou como meta a criação de uma União Aduaneira até dezembro de 1994. O Tratado estabelecia que além da liberalização tarifária intra-zona se estabeleceria uma "*Tarifa Externa Comum e a adoção de uma política comercial comum em relação a terceiros Estados* (a União Alfandegária); a "*coordenação de políticas macroeconômicas e setoriais entre os Estados Partes*" (comércio exterior, políticas agrícola, industrial, fiscal, monetária, etc) "*a fim de assegurar condições adequadas de concorrência entre os Estados - Partes*" e finalmente o compromisso de harmonização de "*suas legislações, nas áreas pertinentes, para lograr o fortalecimento do processo de integração*" e, segundo interpretações da época (dos próprios funcionários dos governos), se iniciaria a implantação do Mercado Comum.

O cumprimento dessas metas foi projetado pelo Cronograma de Las Leñas, acordado pelos Presidentes em junho de 1992 através de uma estrutura intergovernamental bastante ágil e enxuta. Os órgãos decisórios durante o período de transição eram: o Conselho do Mercado Comum-CMC²; o Grupo Mercado Comum-GMC³ e a Secretaria Administrativa do Mercosul⁴ e a nível consultivo a Comissão Parlamentar Conjunta-CPC⁵.

Inicialmente os termos definidos pelo Tratado de Assunção apareceram como extremamente irrealistas tendo em vista as diferenças entre as quatro economias e o grau de protecionismo ainda vigente nas duas maiores, principalmente a brasileira. Mas, pelo fato desse processo ter se iniciado pela liberalização comercial entre esses países, ocorreu uma ampliação significativa e rápida do intercâmbio comercial (de menos de US\$ 4 bilhões em 1991 a cerca de US\$ 14 bilhões em 1996), tornando irreversível o caminho que muitos haviam duvidado possível, tendo em vista frustradas experiências anteriores do continente.

Para cumprir com a desgravação tarifária e o estudo e harmonização das diferentes áreas políticas envolvidas no processo, foram criados 11 Subgrupos de Trabalho [6], subordinados ao GMC, tendo sido o último o de Relações Trabalhistas, atendendo assim à primeira demanda dos sindicatos. O GMC estabeleceu também um Regimento de funcionamento dos SGTs que permitia a participação de representantes do setor privado (empresários, sindicatos, outras entidades) à critério dos coordenadores dos mesmos. Foi esse regimento que permitiu aos sindicatos uma participação direta no processo, ainda que sem nenhum poder de interferência no processo decisório.

Cronologia do Mercado Comum do Sul

1990 - Os presidentes Fernando Collor de Mello, do Brasil, e Carlos Menem, da Argentina, assinam a Ata de Buenos Aires, fixando para 31 de dezembro de 1994 a formação de um mercado comum entre os dois países. Uruguai e Paraguai são convidados a participar

- 1991 - Em 26 de março é assinado o Tratado de Assunção, que cria o Mercosul, com Brasil, Argentina, Uruguai e Paraguai
- 1992 - A Reunião de Las Leñas (Argentina), em junho, define o cronograma de formação do Mercosul
- 1994 - Assina-se o Protocolo de Ouro Preto, documento que cria a união aduaneira para o bloco, eliminando as barreiras alfandegárias entre os países e fixando uma tarifa externa comum. O acordo passaria a vigorar de forma incompleta em 1995, com intenção de entrar plenamente em vigor em 2001: prazo para que alguns setores vulneráveis, como trigo, têxteis, açúcar e medicamentos, que integram as listas de exceção, se adequem
- 1995 - O Mercosul começa a existir em 1º de janeiro de 1995. Sete meses depois, o bloco enfrenta sua primeira turbulência, a “Crise dos Automóveis”, que surgiu quando o governo argentino exigiu que o Brasil compensasse o superávit no comércio de carros entre 1992 e 1994.
- 1996 - A tentativa de golpe no Paraguai, por parte do general Lino Oviedo, força a inclusão de uma cláusula democrática no Mercosul: os países-membros que não tiverem chefes de governo eleitos pelo voto direto perdem os privilégios comerciais. Nesse ano, o Chile torna-se sócio do Mercado Comum do Sul. É criado o Foro Consultivo Econômico Social do Mercosul.
- 1997 - O ano é marcado pela assinatura de acordo com a Bolívia, que passa a ser sócia do Mercosul
- 1998 - O Mercosul entra em crise, com a tomada de decisões unilaterais em diversos setores, que descumprem a tarifa externa comum e impõem barreiras não-tarifárias. É assinada a Declaração Sóciolaboral do Mercosul e criado o Observatório do Mercado de Trabalho
- 1999 - A desvalorização cambial no Brasil preparada pelo ex-presidente do BC, Francisco Lopes, cria dificuldades para seus parceiros, especialmente para a Argentina. Uma série de litígios é aberta: frango, automóveis, açúcar, têxteis e calçados. Comércio intrabloco cai 30%.
- 2000 - Continua a crise interna, Brasil se recupera economicamente e expande vendas aos demais, a Argentina vive forte recessão. Negociações no Mercosul estagnadas.
- 2001 - No primeiro dia desse ano, deveria ter acabado a lista básica de exceções para Brasil e Argentina, desparecendo as últimas tarifas alfandegárias entre os dois países. Uruguai e Paraguai terão até 2005 para adequar suas listas de exceções, que chegam a 200 itens. No entanto a crise comercial e econômica do bloco, agravada pela crise Argentina e diferenças nas políticas macroeconômicas provoca a adoção de medidas de proteção tarifárias unilaterais e retrocedem os níveis de implantação da União Aduaneira e da própria zona de livre comércio.
- 2002 - Grave crise econômica e social na Argentina faz De la Rúa renunciar e Duhalde assume modificando o sistema cambial peso é desvalorizado frente ao dólar.
- 2003 - Presidentes do Brasil e da Argentina (Duhalde e depois Kirchner) reafirmam o Mercosul como prioridade estratégica e que seu objetivo primeiro deve ser o desenvolvimento econômico, mas fundamentalmente o social. Concordam que para dinamizar e desenvolver o Mercosul será necessário o aprofundamento da agenda econômica, política e social. Um processo que implica inicialmente o desenvolvimento de uma agenda bilateral para a consolidação do núcleo duro da integração.
- Neste sentido definem uma agenda comum envolvendo os seguintes aspectos:
- harmonização macroeconômica (fiscal, cambial, monetária) que implica a o estabelecimento de metas comuns e o monitoramento constante da economia;
 - Integração das cadeias produtivas (ao nível Mercosul)
 - Cooperação e intercâmbio nos temas sociais - prioridade ao combate a fome e criação do instituto Social;
 - Concordam também que prioridade é a construção do Mercosul e da associação econômica na América Latina e esta é a base para as negociações externas (concordam em atuar como bloco nas negociações externas América do sul, ALCA, UE e OMC)

1 GRATIOS, Susanne - “Mercosur: Ein ou fsteingender Markt in Suden der USA” (Mercosul: um mercado emergente ao sul dos Estados Unidos),

2 O CMC é o órgão superior na estrutura decisória e é responsável pela condução política. É o guardião do Tratado de Assunção, dos Protocolos e Acordos celebrados no seu âmbito e determina as políticas fundamentais para a conformação do mercado comum. Está composto pelos ministros de relações exteriores e os ministros de economia dos respectivos Estados e pelo menos uma vez ao ano se reúne com a presença dos Presidentes . Além disso, ficou estabelecida a rotação entre os Estados parte da presidência do CMC a cada seis meses.

3 O GMC é o órgão executivo do Mercosul, está integrado por 32 técnicos do Ministério de Relações Exteriores (responsável pela coordenação) Ministério de Economia e Banco Central. Tem capacidade de iniciativa e cumpre as seguintes funções: zelar pelo cumprimento das decisões adotadas pelo Conselho, encaminhar propostas ao CMC, etc.

- 4 A Secretaria Administrativa, com sede em Montevidéu, tem como funções principais: organizar e difundir a documentação do Mercosul; funcionar como centro de comunicações para intercâmbio de informação e verificar o cumprimento de prazos e compromissos assumidos ao nível dos distintos SGTs; facilitar o contato direto entre as autoridades do GMC; organizar os aspectos logísticos das reuniões que se realizem no marco do GMC.
- 5 Criada em 1991, em Montevidéu, teve funcionamento inexpressivo na primeira fase.
- 6 Na primeira fase foram criados 11 Subgrupos de Trabalho-SGTs : SGT1 - Assuntos Comerciais; SGT 2 Assuntos Aduaneiros; SGT 3 - Normas Técnicas; SGT 4 - Política Fiscal e Monetária; SGT 5 - Transportes Terrestres; SGT 6 - Transportes Marítimos; SGT 7 - Política Industrial e Tecnológica; SGT 8- Política Agrícola; SGT 9 - Política Energética; SGT 10 - Coordenação de Políticas Macroeconômicas; SGT 11- Relações Trabalhistas, Emprego e Seguridade Social. O GMC define o alcance e objetivos dos SGTs e determina os temas a serem tratados por eles. Os SGTs funcionam, aprovam e apresentam os resultados obtidos ao GMC, o qual, como órgão executivo, resolve e/ou encaminha os temas que o requeiram para a apreciação nas reuniões do CMC do Mercosul.

Extraído do site: www.cut.org.br, 26.05.2007

Articulando-se à discussão sobre a integração latinoamericana numa perspectiva da unidade político-cultural, pode ser trabalhada a música *Canción por la Unidad Latinoamericana*, de Pablo Milanês, na qual é possível discutir a organização dos trabalhadores na América Latina e os processos de resistências às ditaduras militares implementadas em diversos países.

O filme *Machuca* (Chile/Espanha, 204, direção: Andrés Wood, 120 min.) também pode enriquecer essa abordagem tendo em vista que retrata o período do governo democrático-popular de Allende, no Chile, e o processo do golpe militar liderado por Pinochet. Mostra a convivência de dois garotos de diferentes classes sociais em uma escola de elite que a partir da política de educação do governo permite o acesso às classes populares. Confronta as duas realidades vividas pelos personagens, um advindo de um bairro nobre e outro de um bairro pobre da periferia de Santiago. Seria oportuno ressaltar que em 11 de setembro de 1973, data do golpe de Estado no Chile, nunca foi tão anunciado e lembrado pela mídia como o 11 de setembro de 2002 (ataque às torres em Nova York).

Ao trabalhar o contexto histórico das ditaduras militares na América Latina, levantar com os educandos os conhecimentos acumulados sobre o assunto. Mesmo que o grupo não tenha conhecimentos sobre os outros países da América Latina, verificar o que sabem sobre nosso país.

Estimular pesquisas sobre países da América Latina buscando acumular elementos para uma reflexão crítica sobre o nosso continente. Podemos articular os dados históricos estudados e a história recente que marcou o século XX, procurando identificar as semelhanças e diferenças nos processos econômicos, sociais e políticos de cada país.

Abaixo segue uma pequena síntese de alguns países que sofreram o processo de ditadura, para subsidiar os debates e potencializar as pesquisas.

Paraguai

Alfredo Stroessner, em 1954, comandou um golpe militar que, apoiado pelos latifundiários - classe dominante do país, veio a colocá-lo no governo e instalar a primeira ditadura militar de uma série que dominaria o continente nos anos 60 e 70. Além de reforçar o caráter agrícola da economia paraguaia, favorecendo a classe que o levou ao poder, Stroessner transformou o país no paraíso mundial do contrabando, centralizado em Ciudad del Este, na fronteira com o Brasil.

Aliás, o ditador paraguaio sempre teve nos governos militares brasileiros uma fonte de apoio ao seu governo: a maior prova dessas boas reações é a construção conjunta da usina de Itaipu, inaugurada em 1974, e que abastece os dois países. No plano interno, o ditador, sempre com o reforço do Exército e do Partido Colorado, procurou calar as oposições esquerdistas, seja por meio do exílio, das prisões ou da morte. Os sindicatos se tornaram ilegais e as manifestações de rua proibidas, sob ameaça de prisão.

No entanto, o regime de Stroessner começou a se enfraquecer no final dos anos 70, junto com outras ditaduras latino-americanas, quando os EUA, que até então era o principal sustentáculo desses governos, passou a criticar suas políticas repressivas e os abusos contra os direitos humanos. Aos poucos, as oposições se reacenderam no Paraguai, associadas a protestos populares contra a pobreza, o desemprego e por eleições livres. O governo teve de ceder, e em 1984 a anistia foi concedida aos exilados políticos.

Argentina

Jorge Rafael Videla foi aluno da Escola Nacional das Forças Armadas. Comandou a repressão às manifestações de estudantes durante a ditadura militar nos anos 60 que lhe renderam a nomeação para as chefias do Exército argentino, em 1973, e das Forças Armadas, em 1975. Um ano depois, diante da grave crise econômica do país e da instabilidade política ainda provocada pela morte de Perón, Videla liderou um golpe militar que derrubou a presidente *Isabelita* Perón. No poder, o general tratou de eliminar a todo custo as oposições ao seu regime, por meio do exílio e, principalmente, dos desaparecimentos e mortes.

Seu governo, de 1976 a 1981, é visto pela Organização de Defesa dos Direitos Humanos como o que mais incentivou a perseguição contra pessoas, fossem contra o regime ou não. Um relatório de 1980 da Comissão Inter-Americana dos Direitos Humanos afirma que, nos quatro primeiros anos do mandato de Videla, mais de 6.000 argentinos haviam desaparecido somente no país. Mais tarde descobriu-se que o general mantinha uma rede de conexões de espionagem com a Junta Militar boliviana, pela qual ambos os governos denunciavam as atividades de líderes oposicionistas que atuavam nos dois países. Foram essas perseguições e assassinatos em massa que criaram o movimento das mães da *Plaza de Mayo*, que se reúnem todas as quintas-feiras para protestar, até hoje, pelo sumiço de seus filhos.

Sob seu governo, no campo econômico, foi intensificada a crise já existente, desorganizando a produção industrial com a falta de investimentos estatais e a perda de capitais internacionais. Para combater a inflação, archoou os salários, gerando insatisfação nos trabalhadores urbanos, cujas manifestações foram reprimidas pelo Exército. A total ausência de liberdade de expressão e segurança foi sendo divulgada ao redor do mundo e atraindo o protesto de vários países, ao mesmo tempo em que a crise interna tornava incontável a revolta popular. A saída dos militares foi tirar Videla do poder e colocar um presidente tampão, Leopoldo Galtieri, que, além de invadir as Ilhas Malvinas, em 1982, convocou eleições livres um ano depois.

O presidente civil eleito, Raul Alfonsín, o levou a julgamento, no qual foi condenado à prisão. No entanto, militares descontentes com a medida pressionaram o governo, exigindo a anistia para o general. Foi-lhe concedida a prisão domiciliar, em 1985. Quatro anos mais tarde, o novo presidente Carlos Menen, concedeu anistia total ao ex-ditador, evitando problemas com a cúpula militar para realizar um governo tranqüilo.

Chile

Em 1970, Salvador Allende foi eleito pela UP (Unidade Popular) e seu mandato presidencial até 1976, foi interrompido pelo Golpe de Estado liderado por Augusto Pinochet, que implantou o Regime Militar no país. Em 11 de setembro de 1973, o Palácio da Moneda foi invadido pelos militares. A ação culminou com a morte de Allende.

As aspirações de mudanças políticas e econômicas profundas para implantar o socialismo no Chile foram frustradas. O plano de transição da Unidade Popular previa a estatização de áreas chaves da

economia, a nacionalização das empresas estrangeiras (principalmente as minas de cobre), a aceleração da reforma agrária, o congelamento de preços, o aumento salarial dos trabalhadores.

Nesse curto período do governo democrático popular acirrou-se a luta de classes no país. A burguesia se unificou liderando greves para colocar os trabalhadores contra o governo a fim de desgastá-lo politicamente. Houve um período de racionamento de produtos e vários mutirões foram organizados para abastecer a população. No entanto, os parlamentares da oposição e militares com apoio dos Estados Unidos deflagraram o processo de golpe de Estado que colocou o Chile em longos anos de ditadura, calando a voz dos trabalhadores.

A esse respeito indicamos o filme: *Chove Sobre Santiago* (França/Bulgária, 1975, Direção de Helvio Soto, 110 min.) que aborda o processo de preparação e efetivação do Golpe de Estado mostrando o processo de mobilização popular na vitória de Allende nas eleições de 1970, retratando uma vitória pontual sobre o aparelho de Estado, mas não a tomada do poder, pois as estruturas institucionais conservadoras e a organização burocrático-militar estavam mantidas. Ao ferir os interesses econômicos dos grandes grupos empresariais do país e do imperialismo, o governo sofre a reação destes, que desencadeiam um processo de sabotagens e boicotes, gerando o desabastecimento de gêneros de primeira necessidade para a população, com o intento de amedrontar, principalmente, as camadas médias e desestabilizar o governo de Allende.

As forças conservadoras do Chile, conduzidas pelas Forças Armadas sob a direção do general Pinochet e que contou com o apoio direto da CIA, do governo dos EUA e também dos governos ditatoriais da América Latina (associados com o imperialismo norte-americano na "Operação Condor"), realizaram um dos maiores banhos de sangue contra um povo nas últimas décadas na América Latina.

Brasil

Getúlio Vargas chegou ao poder por meio da Revolução de 1930. Sob pressão, promulgou, em 1934, uma Constituição democrática. Em 1937, alegando uma suposta conspiração comunista, conhecida como Plano Cohen, Vargas outorga uma nova Constituição, aumentando seus poderes e evitando eleições diretas, e instaura a censura e um Estado policial que durou até 1945. Esse período ditatorial é conhecido como Estado Novo.

A democracia foi restaurada após a queda de Vargas e foi mantida, apesar de várias tentativas de golpe de estado, até o Golpe Militar de 1964 apoiado e financiado pelos Estados Unidos. Getúlio Vargas voltou ao cargo político máximo da república brasileira em 1950 democraticamente e alterou sua plataforma de governo. Nesse período (fase populista), temos como símbolo a criação da CLT – Consolidação das Leis Trabalhistas e a instauração do sindicalismo tutelado pelo Estado. Sob pressão da oposição, mais especificamente da UDN e de alguns militares, Getúlio suicida-se em 1954. Devido a forte comoção popular os movimentos golpistas foram *esfriados* por uma década.

A pressão internacional anti-comunista liderada e financiada pelos Estados Unidos criou o IPES, que estimulou e apoiou o movimento que derrubou João Goulart. A Operação Brother Sam, que não foi posta em prática, é a prova definitiva da ingerência dos Estados Unidos na política interna brasileira.

A ditadura militar que se seguiu ao golpe durou 21 anos (de 1964 a 1985), período conhecido como Anos de Chumbo. Houve repressão policial, exílios políticos, estabelecimento de legislação autoritária, com supressão dos direitos civis, uso da máquina estatal em favor da propaganda institucional e política, manipulação da opinião pública por meio de institutos de propaganda governamental e empresas privadas que se beneficiaram com o golpe. Censura, torturas, assassinatos de líderes opositores foram institucionalizados pelo AI-5 - na prática uma emenda à Constituição de 1967 que, baseada na Doutri-

na de Segurança Nacional instaurou um Estado policial. A marca deste período é o endividamento externo do país, construção de grandes obras com licitações favorecendo grupos de grandes empreiteiros que, juntamente a grandes empresas, financiaram o Golpe de Estado.

Durante a ditadura militar, o Brasil foi governado por dois marechais e três generais. O 1º governo foi o do marechal *Humberto de Alencar Castelo Branco* que durou de 1964-1967. O 2º governo foi o do marechal *Arthur da Costa e Silva* que durou de 1967-1969. O 3º governo foi o do general Emílio Garrastazu Médici que durou de 1969-1974. O 4º governo foi o do general Ernesto Geisel que durou de 1974-1979. O 5º governo foi o do general *João Figueiredo* que durou de 1979-1985.

Nicarágua

Augusto César Sandino (1893-1934) foi ex-cortador de cana e mecânico. Foi trabalhando nas minas de ouro e prata que Sandino conheceu a realidade da população mais pobre da Nicarágua, bem como percebeu que a economia e a política de seu país eram dominadas pelos EUA, por meio de empresas e governos tampões. A dura vida nas minas e a repressão do exército contra as revoltas dos mineiros foram gerando a consciência revolucionária e opositora aos norte-americanos no jovem Sandino, até que, em 1926, ele iniciou um movimento guerrilheiro na região mineradora, ao norte do país. Depois de uma série de derrotas, os guerrilheiros conseguiram se recuperar e vencer as forças militares enviadas pelo governo, avançando em direção ao centro. Ao mesmo tempo, os camponeses dos latifúndios de café da região sul, e os trabalhadores da capital, Manágua, se levantaram em apoio a Sandino. Os lemas revolucionários eram expulsar os norte-americanos da Nicarágua e melhorar as condições de vida da população.

Diante da intensa movimentação e da ameaça de perder seu domínio, os EUA intensificaram a repressão contra a Nicarágua, exigindo que o governo eliminasse os focos guerrilheiros, ao mesmo tempo em que enviava tropas para combatê-los. De tão dura e violenta, a ação norte-americana provocou protestos na própria opinião pública do país, levando os EUA a promover uma retirada estratégica. No entanto, deixaram como herança a Guarda Nacional, um corpo militar que garantia o poder *yankkee* em território nicaraguense comandada à época, por Anastacio Somoza.

Este, apoiado pelos norte-americanos e com interesse de chegar ao poder, iniciou novo levante contra as tropas de Sandino e seus aliados. Foi numa dessas pequenas batalhas que Somoza seqüestrou o líder guerrilheiro, em 1934, e o assassinou. Em seguida, intensificou a repressão contra as populações que apoiavam Sandino e, dois anos depois, assumiu o poder por meio de um Golpe de Estado.

No entanto, Somoza e sua família, que ficaram no poder durante 43 anos, não foram capazes de matar a herança revolucionária sandinista. Nos anos 60, surgiu a Frente Sandinista de Libertação Nacional (FSNL) que, canalizando a revolta popular e das classes médias contra a opressora ditadura, derrubou o regime em 1979 e assumiu o governo com o intuito de promover as reformas estruturais defendidas por Sandino em sua luta. Sua tentativa, em 11 anos de mandato, foi infeliz, pois antes de desenvolver a economia e transformar a sociedade, os líderes sandinistas tiveram de lutar pela manutenção de seu regime contra as tropas financiadas pelos EUA denominadas "contra-revolucionários".

A partir de dados pesquisados, poderia ser montado coletivamente um quadro cronológico do processo de ditadura militar acrescentado outros países da América Latina, considerando que aqui expusemos apenas alguns exemplos.

Como vimos anteriormente, os Estados Unidos tiveram um papel propulsor dos processos de Golpe Militar em vários países da América Latina e de violenta repressão às organizações de esquerda e aos movimentos populares.

Seguem subsídios sobre o tema.

EL IMPERIALISMO Y LA RECONVERSIÓN

Ruy Mauro Marini

La redemocratización latinoamericana se enmarca en la ofensiva desatada por Estados Unidos para, a la vez que enfrenta la crisis internacional, reestructurar en provecho propio la economía capitalista mundial. Guardadas las proporciones y respetadas las diferencias, la situación tiene puntos en común con la que se presentó tras el fin de la segunda guerra mundial. En aquel entonces, como potencia hegemónica y siguiendo el ejemplo de lo que hiciera Gran Bretaña en el siglo XIX, Estados Unidos pudo imponer al mundo el liberalismo económico, creando las instituciones encargadas de garantizar su aplicación. El dinamismo y el poder que ostenta la más significativa de esas instituciones — el Fondo Monetario Internacional— son una prueba de cómo la economía norteamericana, ante nuevos males, recurre a viejos remedios.

Hoy, como ayer, Estados Unidos está interesado en restablecer las bases de una división internacional del trabajo que permita la circulación plena de mercancías y capitales. La presión que ejerce sobre los países de América Latina va, pues, en el sentido de fomentar sus exportaciones, lo que implica en mayor o menor grado una reconversión productiva que no sólo respete el principio de la especialización según las ventajas comparativas, sino que abra mayor espacio al libre juego del capital, reduciendo la capacidad intervencionista del Estado. En la perspectiva de ese proyecto neoliberal, comienza a diseñarse el futuro que el capitalismo internacional reserva a la región: una América Latina integrada aún más estrechamente a la economía mundial, mediante su transformación en economía exportadora de nuevo tipo, es decir, una economía que, al lado de la explotación más intensiva de sus riquezas naturales, refuncionalice su industria para volverla competitiva en el mercado exterior.

Para todos los países, esto implica la destrucción de parte de su capital social; sobre todo en la industria, pues sólo ramas con ventajas comparativas reales o que absorban alta tecnología y grandes masas de inversión aparecen como viables en esa nueva división del trabajo. Se comprende así que la destrucción sea más drástica en países como Chile, Uruguay y aun Argentina que en Brasil o México (aunque este último, por la cercanía a Estados Unidos, se vea amenazado de una casi anexión). La reconversión implica también la redistribución del capital social en favor de los grandes grupos industriales y financieros, redistribución que se extiende a aquella porción hoy en manos del Estado, por lo que no sorprende que el FMI plantee como cuestión prioritaria la reducción del déficit público, uno de los instrumentos más efectivos a ese efecto. Para las masas, el precio de la reconversión es la agravación de la superexplotación del trabajo y la generalización del desempleo, cualquiera que sea su forma, como resultado de la destrucción de parte del capital social aunada a la rápida elevación de los niveles tecnológicos actuales.

La imposición de un proyecto de esta naturaleza no pudo hacerse fácilmente a través de las dictaduras militares que Estados Unidos contribuyó a crear en América Latina, a partir de la década de los sesenta. En la medida en que supone el achicamiento del Estado, por la reducción de su base económica y la limitación de sus funciones, dicho proyecto contraría los intereses de las Fuerzas Armadas, cuya condición material de existencia es el aparato estatal mismo. Pero hay otras razones. Una vez constituidas, las dictaduras militares formularon proyectos nacionales que, si no amenazaban el esquema de seguridad internacional de Estados Unidos, creaban constantes conflictos en su seno, ya sea por su nacionalismo exacerbado, que provocó más de una amenaza de conflicto en la región y acabó por generar un acontecimiento como la guerra de las Malvinas, ya sea por la pretensión de los gobiernos castrenses de lograr acceso a cierta autonomía en el plano internacional, como se vio sobre todo en el caso de Brasil. Más grave aún, las Fuerzas Armadas se mostraron incapaces de construir regímenes políticos estables, lo que constituía al fin y al cabo la misión prioritaria que les había asignado Estados Unidos.

Todo ello llevó a que el imperialismo norteamericano decidiera propiciar cambios institucionales que pudieran aplicarse sin poner en riesgo los sistemas de dominación vigentes, al tiempo que utilizaba nuevos instrumentos de presión para imponer su proyecto de reconversión económica. La imposición de los intereses de Estados Unidos a América Latina abandonó gradualmente los medios de acción político-militares —la Casa Blanca, el Pentágono, el Departamento de Estado— para ejercerse más activamente a través de canales como el Departamento de Comercio, los grupos privados y, naturalmente, el FMI. Esa tendencia se vuelve dominante a partir de 1980, cuando Ronald Reagan llega al poder y se afirma definitivamente tras la bancarrota mexicana y brasileña de 1982.

Cabe señalar que el cambio de la política exterior norteamericana hacia América Latina no implicó el abandono de la doctrina de la contrainsurgencia, en que aquélla se funda, como tampoco de la atención que concede a las Fuerzas Armadas. Se trata de un cambio de énfasis, que opera diferencialmente según la zona o la situación específica de cada país. Así es como, para Centroamérica la redemocratización se articula con la militarización, cual puede apreciarse en El Salvador, Honduras, Guatemala, Panamá y aun Costa Rica, mientras que en el Cono Sur el apoyo a los procesos de democratización excluye a Paraguay y no se extiende todavía a Chile.

Como quiera que sea, el sometimiento de los gobiernos de la región al proyecto económico norteamericano se encuentra todavía en proceso y se realiza en medio de resistencias y conflictos. Son muchos los intereses contrariados, global o parcialmente, por la reconversión, hecho que, por sí solo, hubiera exigido ya, en los países en cuestión, la apertura de espacios de lucha, es decir, procesos de redemocratización. Tanto más que la reconversión abrió brechas en el bloque burgués-militar, constituido a partir de los años sesenta, al tiempo que incentivó el ascenso de los movimientos populares. La suerte de la redemocratización actualmente en curso depende en una amplia medida del desenlace de esas contradicciones y enfrentamientos.

Extraído do artigo La lucha por la democracia en América Latina, de Ruy Mauro Marini, 1995

Assim, podemos observar que a história da América Latina é uma história de violência, injustiça e exploração. Mas é também - e sobretudo - a saga da resistência de homens e mulheres que, ao longo de cinco séculos, deram suas vidas no combate aos usurpadores das riquezas do continente. Uma história escrita com o sangue de heróis como o inca Tupac Amaru, morto pelos espanhóis em 1572, e Condorcanqui, que sublevoou os indígenas peruanos 200 anos depois, considerado o precursor dos libertadores da América.

Como símbolos dessa luta pela emancipação latino-americana, temos Simon Bolívar, José Martí, Emiliano Zapata, Augusto Sandino, Ernesto Che Guevara, entre tantos outros, que lideraram trabalhadores do campo e da cidade contra os opressores. Portanto, seria impossível não falar de alguns dos mais importantes líderes que a América Latina conheceu. Os nomes aqui citados são apenas alguns exemplos de resistência. Não se desconsidera a luta de milhares de trabalhadores ao longo da história de nosso continente.

Segue alguns subsídios de personagens históricos da América Latina.

JOSÉ MARTÍ

Nascido em Havana em 1853, o poeta que 100 anos depois animava as lutas anticolonialista, José Martí, proclamou a independência de Cuba, junto com outros companheiros, em 1895, e morreu lutando por ela no mesmo ano.

Preso e levado a julgamento por atacar o quartel Moncada de Santiago de Cuba, em 26 de julho de 1953, Fidel Castro responde aos juízes, que querem conhecer o autor intelectual do ataque: “É José Martí”.

O mais importante poeta da Antilhas foi chamado por Rubén Darío, o grande poeta nicaraguense, de “Mestre”. Gabriela Mistral, reconhecida como a maior poeta de língua espanhola, referia-se a José Martí como “O homem mais puro”. Os escolares da sua terra recitam de memória suas obras. Martí era um engajado intelectual, pregava a luta e lutava contra a opressão e foi preso e torturado.

Martí, que lutava pela independência contra a Espanha, percebeu já na década de 80 do século XIX: “os turvos desígnios norte-americanos em relação à outra América”, a nossa América. Martí chamou a Primeira Conferência das Nações Americanas, ocorrida em 1888, e que viria a se tornar a OEA (Organização dos Estados Americanos) de “ministério das colônias ianques”.

Martí alertava, há 120 anos, que “Washington pretendia conseguir uma moeda de curso comum tanto nos Estados Unidos como nos países latino-americanos. Mas isso aceleraria a fato de que esses países ficariam quase que exclusivamente vinculados aos Estados Unidos e afastados dos países europeus, cujo relacionamento era proveitoso para nossa América”.

Outra característica de Martí foi a de ser um grande descolonizador verbal, pois dizia que a oposição entre países civilizados e barbárie, feita pelos países ricos, buscava esconder a real divisão do mundo: países exploradores e explorados. A colonização verbal continua a disfarçar a divisão do mundo: primeiro e terceiro mundo, países desenvolvidos e em desenvolvimento, lembremo-nos de Martí.

Bibliografia consultada : José Martí. Nossa América. São Paulo: Hucitec, 1983. Introdução de Roberto Fernandez Retamar



Como o nome de Che Guevara é bastante conhecido, poderia ser feito um levantamento com os educandos para checar quais informações cada um possui. Pode ser trabalhado o filme *Diários de Motocicleta* (2004, direção Walter Sales, 128 min) que, além de possibilitar o contato com a Língua Espanhola, conta a saga de Che Guevara na juventude em sua viagem com o amigo Alberto Granado pela América Latina e seu processo de tomada de consciência sobre a exploração de classe. Neste período estudava na Facultad de Medicina de la Universidad de Buenos Aires e durante a longa jornada na viagem de 1952 tem contato com a realidade concreta da opressão do povo latinoamericano.

No final da década de 1950, quando sob liderança de Fidel, os guerrilheiros ocupam Cuba, Che os acompanha, primeiro como médico e depois se converte em comandante do exército revolucionário que derrotou o ditador cubano Fulgêncio Batista, em 31 de dezembro de 1958.

Com o triunfo da Revolução Cubana, Che Guevara se torna um expoente ao lado de Fidel Castro no governo socialista de Cuba.

Em 1962, em uma conferência no Uruguai, voltou à Argentina e também visitou o Brasil. Em 1966 junto com Fidel prepara uma nova missão na Bolívia, como líder dos camponeses e mineiros bolivianos contrários ao governo militar. É capturado pelo exército e foi executado em 8 de outubro de 1967. Somente em 1997 foi identificado seu corpo em Vallegrande, Bolívia. Os restos mortais de Che se encontram hoje no mausoleo de Plaza Ernesto Che Guevara em Santa Clara-Cuba.

SIMÓN BOLÍVAR (CARACAS, 1783-1830)

Simon Bolívar foi um militar venezuelano e líder revolucionário responsável pela independência de vários territórios da América Espanhola.

No dia 14 de Agosto de 1805, no Monte Sacro, em Roma, Simón Bolívar proclamou diante de Simón Rodríguez e do seu amigo Francisco Rodríguez del Toro que não descansaria enquanto não libertasse toda a América do domínio espanhol (*Juramento do Monte Sacro*). O local tinha grande valor simbólico uma vez que havia sido palco do protesto dos plebeus contra os aristocratas na Roma Antiga.

Em meados de 1806, Bolívar tomou conhecimento dos primeiros movimentos em favor da independência da Venezuela, protagonizados pelo general Francisco Miranda, decidindo que chegara a ocasião de retornar ao seu país natal.

Bolívar retornou para a Venezuela ainda em 1807 e, quando Napoleão Bonaparte tornou José Bonaparte, seu irmão, rei de Espanha e das suas colônias em 1808, passou a participar nas Juntas de resistência na América Espanhola.

A Junta de Caracas declarou a independência em 1810, e Bolívar foi enviado para a Inglaterra numa missão diplomática.

De volta à Venezuela em 1811, em Julho de 1812, o líder da Junta, Francisco de Miranda, rendeu-se às forças espanholas e Bolívar foi obrigado a fugir para Cartagena das Índias, onde redigiu o Manifesto de Cartagena.

Em 1813 liderou a invasão da Venezuela, entrando em Mérida em 23 de Maio, sendo proclamado *El Libertador* ("libertador"). Caracas foi reconquistada a 6 de Agosto, sendo proclamada a Segunda República Venezuelana. Bolívar passou então a comandar as forças nacionalistas da Colômbia, capturando Bogotá em 1814. Entretanto, após alguns reveses militares, Bolívar foi obrigado a fugir, em 1815, para a Jamaica onde pediu ajuda ao líder Haitiano Alexander Sabes Petiún. Aqui redigiu a Carta da Jamaica.

Em 1816, concedida essa ajuda, Bolívar regressou ao combate, desembarcando na Venezuela e capturando Angostura (atual Ciudad Bolívar).

Em 1826, Bolívar tentou promover uma integração continental ao convocar o Congresso do Panamá. Compareceram apenas os representantes dos governos do México, da Federação Centro-Americana, da Grã-Colômbia (Colômbia, Equador e Venezuela) e do Peru. Era o princípio das Conferências Panamericanas.

"O novo mundo deve estar constituído por nações livres e independentes, unidas entre si por um corpo de leis em comum que regulem seus relacionamentos externos". Nessa frase dita por Simón Bolívar pode-se ter uma idéia de que ele era um homem à frente de seu tempo, de idéias revolucionárias. Em poucas palavras ele exterioriza diversas intenções e objetivos. Analisando-se a frase por partes, observa-se a intenção de:

Nações livres, sem o comando das metrópoles da época; Independentes, tanto politicamente como economicamente; União dos povos, tanto com objetivo de formar blocos, sejam políticos ou econômicos, como para discutir problemas de ordens mundiais. Começando pela idéia de "nações livres". Provavelmente era na época, o objetivo mais importante, pois sem a liberdade, não seria possível a conquista dos outros objetivos. E para isso, Simón não foi só um idealizador, e sim, um verdadeiro guerreiro, enfrentando as mais diversas batalhas. Mas ele não estava sozinho nessa luta. Os ideais de liberdade, igualdade e fraternidade haviam se enraizado nos povos latino-americanos, pois o que se viu não foi uma luta isolada de Simón e seus fiéis seguidores. Foram lutas por toda a América Latina, onde cada região teve o seu "libertador", como era chamado Simón.

Na questão de independência, Bolívar só não via como necessário uma nação independente, mas sim que ela também fosse democrática: "Somente a democracia, no meu conceito, é suscetível de uma liberdade absoluta" vinculando a idéia de um governo democrático, além do fato também, de ver a necessidade de que se tenha um projeto econômico.

Ele propõe a união dos povos entre si "por um corpo de leis em comum que regulem seus relacionamentos externos", pois tais leis em comum seriam o Tratado de União, Liga e Confederação Perpétua, assinado no Congresso do Panamá.

Enfim, Bolívar procurava não só constituir um grupo de nações livres e independentes, mas também juntar uma nas outras, uma vez emancipadas, sendo a liberdade e a união a força motriz de seus projetos, sonhos e realizações.

Porém, nem tudo foi como Bolívar gostaria que fosse. Com o decorrer do tempo, a situação não era das melhores, começaram a haver divergências nas propostas políticas, muitos criticavam a Simón o seu modo de governar, além de a Espanha continuar a mandar tropas para a América.

Desse modo, os ideais iniciais de Simón começaram a se desvirtuar. O seu modo de governo já se aproximava mais de um autoritarismo do que uma democracia. O poder demasiadamente centralizado se fazia necessário, mas descaracterizava a federação que tanto desejava. Ele via a América muito fraca ainda, e precisava desse mando único do governo: "...Cada dia torna-se pior o sul da América; no dia em que eu deixar o Peru ele volta a se perder: porque não há homens capazes de sustentar o Estado...".

Além do mais, via que não estava sendo possível mais vencer a guerra contra os espanhóis sem uma ajuda externa, procurando algum diálogo com a Inglaterra, o que também contrariava suas idéias, pois a Inglaterra também era uma metrópole e seu modo de governo era uma Monarquia, o qual Bolívar era contrário. Além do risco de pedir ajuda a um país que tinha grande relacionamento com a Espanha. Seus propósitos foram se tornando cada vez mais difíceis de serem atingidos.

Simón Bolívar faleceu em dia 17 de dezembro de 1830, na localidade de San Pedro Alejandrino, vítima de tuberculose, solitário, em um casebre em Santa Marta, onde vivia desde que havia se demitido de Bogotá.

Vale a pena lembrar que vários movimentos de resistência ocorreram no Brasil, ao contrário do que ouvimos comumente, tipo: Que o povo brasileiro é acomodado, cordial etc. Essa é uma construção ideológica sobre o Brasil e os brasileiros. É importante conhecer as diversas lutas que ocorreram em nosso país como, por exemplo, a Revolta dos Cabanos. Nesse sentido, pode-se propor pesquisas sobre o assunto a fim de enriquecer essa abordagem.

Ao sistematizar os dados pesquisados, a partir das revoluções e revoltas estudadas, pode-se levantar a seguinte questão: Quem eram os sujeitos históricos?

Para concluir essa abordagem seria oportuno analisar o processo histórico da América Latina a partir da compreensão do processo de expansão do capitalismo. O estudo do texto com a parte inicial do manifesto do partido Comunista (publicado em 1848, em espanhol), *Burgueses y Proletarios*, permite não só o aprendizado da língua espanhola, mas também o estudo de um clássico que neste trecho traz, de alguma forma, uma síntese do pensamento de Karl Marx e Friedrich Engels, para a compreensão da sociedade capitalista.

Além de explorar os conteúdos do texto, o objetivo principal dessas nossas atividades é nos apropriarmos da língua espanhola em suas diversas manifestações. Seja por meio da aquisição dos primeiros conhecimentos sobre a língua, seja por meio da ampliação dos conhecimentos já existentes. Como também, ampliar a possibilidade de conhecermos a literatura, a cultura e os principais acontecimentos de nossa época.

Podemos iniciar a exploração do texto com uma leitura. Após esse primeiro contato com o texto, podemos propor o seguinte exercício:

Cada educando levanta (em português) perguntas cujas respostas podem ser encontradas no texto (em espanhol). Esse exercício permitirá o envolvimento do grupo como um todo, seja formulando perguntas ou tentando respondê-las.

Exemplo:

Pergunta: O que diferencia a nossa época das anteriores em relação a divisão da sociedade em classes?

Resposta: Toda la sociedad va dividiéndose, cada vez más, en dos grandes campos enemigos, en dos grandes clases, que se enfrentan directamente: la burguesia y el proletariado. (resposta encontrada no parágrafo 5)

Como a nossa inserção na língua espanhola é apenas uma introdução, é importante que se ressalte e valorize os conhecimentos já adquiridos, e não os que ainda faltam. Assim, aqueles que apontarem corretamente o número do parágrafo no qual está a resposta, terão demonstrado um conhecimento, ainda que preliminar, da língua, não sendo necessário que saibam, neste momento, ler em voz alta ou escrever a resposta certa.

Por outro lado, isso não deve significar que devemos agir com um conceito prévio (pré-conceito) e achar que nenhum educando é capaz de percorrer todas estas fases, pois o interesse pelo assunto e a apropriação se dão diferentemente, de educando para educando.

Podemos realizar a atividade para o trabalho com verbos, que exercem papel importante na frase. Como o nosso objetivo principal não é aprender gramática espanhola deslocada do texto e do contexto, vamos utilizar o texto e a tradução para conhecer mais um pouco os verbos. Os verbos, como poderemos perceber na abordagem do texto, exprimem o modo de atividade ou estado que se apresentam as pessoas, animais ou coisas de que se fala. Uma das boas definições de verbo é que esta palavra indica o movimento ou o estado de pessoas, animais e coisas.

No primeiro parágrafo, os autores utilizam o verbo “ser” para definir o que é a história: *La historia de todas las sociedades hasta nuestro días es la historia de las luchas de clases*. (A história de todas as sociedades que existiram até os dias de hoje é a história das lutas de classes).

Com a utilização deste verbo neste tempo (presente) os autores estão nos chamando a atenção para o caráter circunstancial dos momentos históricos. Circunstancial porque ao mesmo tempo em que condicionam nossa forma de atuação no mundo, trazem, em potência, as condições para a transformação deste mesmo mundo.

Reparar que ainda que o verbo “ser” designe como as coisas são, ele está sendo utilizado para dizer que a história “é” em movimento. A história como produto da criação permanente de mulheres e homens.

A simples mudança do tempo verbal implicaria em uma compreensão totalmente diferente, não

apenas do texto, mas também do que é história. Se os autores tivessem usado o mesmo verbo, não no presente (*es*), mas sim no passado (*fue*), teriam dito algo completamente diferente.

Pois, se a história não é (*es*) movimento, mas sim um estado definitivo, algo que foi (*fue*), não haveria sequer história. As coisas seriam como são por obra de um ente superior, como em algumas visões religiosas. Ou a história teria chegado ao fim, com andaram pregando no auge do neoliberalismo.

Com esse simples exemplo, é possível verificar que devemos ficar atentos a cada palavrinha do texto. Um descuido ou uma manipulação, pode mudar completamente o sentido do texto. Uma simples mudança no tempo verbal pode nos jogar em um ou outro campo da luta política.

No segundo parágrafo temos outro exemplo de bom uso da língua. O verbo manter (*matuvieron*) que é usado para indicar estabilidade, está sendo usado para indicar manutenção na luta, na transformação da sociedade e, portanto, no movimento.

Ainda no segundo parágrafo, verificamos que mesmo quando os autores usam o verbo no pretérito (passado) perfeito: (*terminó*), o movimento, a transição, está presente. O que acaba, acaba em algo novo. Porém, se esse algo novo nasce pleno de contradições: “*La moderna sociedad burguesa, que há salido (sain) de las ruinas de la sociedad feudal, no ha abolido las contradicciones de clase*” (4º parágrafo), essas contradições mantêm o movimento: “*Únicamente há substituído las viejas clases, las viejas condiciones de opresión, las viejas formas de lucha por otras nuevas*” (4º parágrafo). Inúmeros outros verbos, presentes no texto, podem ser objetos de análise e consideração.

No 5º parágrafo: *enfrentan*. Este verbo, tanto em português quanto em espanhol indica colisão. Aliás, é bom observar, que enfrentar ou encarar só podem ser de frente sendo desnecessário dizer, por exemplo: Encarou (ou enfrentou) de frente o problema.

No 6º parágrafo, novamente o uso do verbo denota a maneira histórica de ver o mundo: “*De los siervos de la Edad Media surgieron los vecinos libres...*” (6º parágrafo). Note que para os nossos autores as relações de classe não surgem ou são criadas do nada, são produtos de enfrentamento histórico.

Este exercício de identificação e compreensão dos verbos poderá ser feito com os demais verbos do texto. A tradução a seguir pode auxiliar no exercício.

TRADUÇÃO: BURGUESES E PROLETÁRIOS

A história de todas as sociedades que existiram até os dias de hoje é a história das lutas de classes.

Homens livres e homens escravizados, patrícios e plebeus, senhores e servos, mestres e oficiais, em poucas palavras: opressores e oprimidos, estiveram sempre em conflito. Algumas vezes esses conflitos eram ocultos, outras vezes às claras, aberto. Esses conflitos terminaram sempre numa transformação revolucionária de toda a sociedade e com o desaparecimento das estruturas de classes que vigoravam.

Nas épocas anteriores à nossa encontramos, em quase todos os lugares, uma divisão das sociedades em estamentos (estruturas de classe que se pretendiam eternas), uma diversidade de graus de condições sociais. Na antiga Roma havia patrícios (os donos da terra, da pátria), cavaleiros, plebeus e escravos; na Idade Média havia senhores feudais, vassalos, mestres, oficiais e servos, além disso, em cada uma dessas classes havia divisões internas de graus.

A moderna sociedade de classes, de domínio burguês, constituída sobre os entulhos da ruída estrutura de classes da sociedade feudal, não aboliu as contradições de classe, apenas substituiu as velhas classes, as velhas condições de opressão e formas de luta, por outras novas.

Nossa época, a época de dominação burguesa, diferencia-se das anteriores por haver simplificado as contradições de classe. Toda a sociedade vai se dividindo, cada vez com maior clareza, em dois campos distintos e hostis, em duas grandes classes cujos interesses são inconciliáveis: os capitalistas e os trabalhadores.

Dos servos da gleba da Idade Média surgiram os primeiros vilões livres (habitantes das vilas, das primeiras cidades), estes vieram a ser os primeiros burgueses (habitantes dos burgos, das vilas, das cidades).

O descobrimento da América e a circunavegação por meio da costa da África proporcionaram à burguesia em ascensão um novo campo de atividade. Os mercados da Índia e da China, a colonização da América e o intercâmbio com as terras colonizadas, além da multiplicação dos meios de troca e das mercadorias a serem trocadas, imprimiram um impulso até então desconhecido ao comércio, à navegação e à indústria (atividade de transformação de matérias-primas em bens destinados ao consumo). Tudo isso acelerou a decomposição das estruturas feudais.

A antiga organização da produção em corporações já não era capaz de atender a demanda que crescia com a abertura de novos mercados (globalização no século XVI), e foi substituída pela manufatura. Os mestres de corporações foram sendo substituídos pela nova classe industrial. A divisão do trabalho, que até então ocorria entre as diversas corporações de ofício, passou a ocorrer dentro do espaço de cada uma das oficinas de produção, sob o controle de um capitalista.

Mas os mercados continuavam a crescer e o sistema de manufatura já não dava conta da procura. A utilização das máquinas a vapor revolucionou a produção industrial. A grande indústria moderna ia substituindo a manufatura. A classe dos pequenos industriais foi substituída pela dos grandes industriais, os burgueses modernos, que tinham ao seu dispor verdadeiros exércitos de trabalhadores.

A grande indústria criou o mercado mundial, que o descobrimento da América já preparara, o mercado mundial acelerou espetacularmente o desenvolvimento do comércio, da navegação e de todos os meios de transporte por terra. Esse desenvolvimento, por sua vez, acelerou ainda mais o desenvolvimento industrial. A medida em que se ampliavam a indústria, o comércio, a navegação e as estradas de ferro, a burguesia foi acumulando capitais e relegando ao passado as classes que existiam na Idade Média.

A burguesia moderna, como vemos, é fruto de um processo de desenvolvimento, de uma série revoluções no modo de produção e troca.

Como aqui estamos tratando de processos (conservadores da ordem e revolucionários - contra a ordem) podemos trabalhar a música *Todo Cambia*, de Júlio Numhauser. A letra trata das transformações, dos movimentos, tanto dos naturais, que são eternos e necessários, quanto os históricos, que não são eternos nem necessários (necessário aqui como sinônimo daquilo que não poderia ser de outra forma).

Entre as mudanças naturais e necessárias está o envelhecimento dos seres vivos, o nosso cabelo que será embranquecido com o passar dos anos, a troca de pêlo dos animais. Na música fala-se também dos pássaros que mudam seu ninho, e aqui, lembrando Marx, podemos observar que as mudanças no caso dos animais não são históricas, isto é, as experiências não se acumulam, por mais elaborados que sejam o ninho do joão-de-barro e a colméia das abelhas, passados 300 anos, os ninhos e colméias continuarão a ser feitos da mesma forma.

Nós, os seres humanos, somos naturais e históricos, como seres naturais nascemos, vivemos e morremos. Como seres históricos, mudamos o rumo da caminhada, mudamos de lugar onde viver, mudamos o lugar onde vivemos. O sol muda sua trajetória por si mesmo, não podemos interferir nos movimentos do sol que são naturais e necessários. Podemos, entretanto, fazer com que o que mudou ontem na história, possa mudar novamente amanhã.

E, como somos os únicos seres que são ao mesmo tempo históricos e naturais, mudamos o modo de amar, mudamos de amores, mudamos o modo de pensar a partir das mudanças históricas. E se as mudanças históricas mudam o modo de pensar, a mudança no modo de pensar muda a nossa interferência no processo histórico, que muda novamente o nosso modo de pensar, que muda novamente...

Para a continuidade dos estudos da língua espanhola pode-se analisar em detalhe a letra da música. A fim de que se possa avaliar o progresso no aprendizado na nova língua, sugere-se que todos ouçam a música acompanhando a letra por meio do texto. A seguir, seria interessante solicitar que os educandos tentem fazer a tradução, escrevendo na lousa a tradução feita pelo coletivo, passo a passo.

TRADUÇÃO: TUDO MUDA	
Muda o superficial, muda também o profundo, muda o modo de pensar, muda tudo neste mundo. Muda o clima com os anos, muda o pasto e seu rebanho e assim como tudo muda, que eu mude não é estranho.	Muda, tudo muda Muda o sol na sua trajetória, quando a noite subsiste, muda a planta e se veste de verde a primavera.
Muda o mais fino brilhante, de mão em mão o seu brilho, muda o ninho o passarinho, muda o sentir um amante.	Muda o pêlo a fera, muda o cabelo o ancião, e assim como tudo muda, que eu mude não é estranho.
Muda o rumo o caminhante, ainda que isto lhe cause dano, e assim como tudo muda, que eu mude não é estranho.	Mas não muda o meu amor, por mais distante que me encontre nem as lembranças, nem a dor do meu povo e da minha gente.
Muda, tudo muda Muda, tudo muda Muda, tudo muda	O que mudou ontem terá que mudar amanhã, assim como mudo eu nestas terras distantes

Ressaltamos que, durante o estudo da língua espanhola, certamente ficaremos surpresos ao longo do Percurso Formativo com o número de palavras que já conhecemos e com as frases que conseguimos entender e escrever. Porém, o conhecimento da língua espanhola se torna de enorme valor prático na medida em que acumulamos novos conhecimentos sobre a história da América Latina, de sua cultura, arte, literatura, ciência e modos de vida, ampliando, dessa maneira, nossa leitura de mundo

4.3 Trabalho e Cultura na América Latina

Há uma rica produção cultural na América Latina que infelizmente ainda é pouco conhecida pelos trabalhadores. Portanto, ao estudar a língua espanhola, é importante apresentar os principais movimentos culturais e de resistência e autores da literatura latinoamericana que são parte da construção de nossa identidade cultural.

Na **Coletânea de Textos para os Educandos** encontramos obras dos *muralistas* mexicanos. Segue subsídios para contextualizá-las.

O MURALISMO MEXICANO

Um grande idealismo marcou os primeiros anos do século XX. Na América Latina haviam ocorrido as guerras da Independência e haviam surgido diversos projetos políticos e econômicos. No terreno artístico, os movimentos de vanguarda rompiam com a tradição academicista.

Apesar de haver diversas tendências artísticas no México, a que se destacou foi a que tomava a criação como um reflexo da realidade, tratando a arte como um "meio" propagandístico a favor da revolução, capaz de intervir na realidade social tendo como espectador principal o povo. Esta visão influenciou, sem dúvida, os muralistas que acabavam de viver na carne a experiência da Revolução Mexicana de 1910, contra o regime de Porfirio Díaz.

Com a nomeação do pintor Alfredo Ramos Martínez como diretor da Escola de Nacional de Artes Plásticas em 1913, inicia-se um sentido nacionalista nas artes plásticas mexicana. Posteriormente, Gerardo Murillo, sucedeu Ramos no cargo, inserindo novos artistas com uma maneira distinta de criar. O muralismo foi também promovido por José Vasconcelos, Secretário de Educação Pública durante a presidência de Álvaro Obregón. Vasconcelos colocou a disposição dos artistas os muros de edifícios públicos, como parte de uma política de educação popular, para estimular o conhecimento da história revolucionária do México.

Diego Rivera, José Clemente Orozco, David Alfaro Siqueiros e outros artistas desta tendência se organizaram na Unión de Trabajadores Técnicos, Pintores y Escultores, e, através do periódico *El machete*, difundiram suas idéias políticas. Uma de suas posturas era inserir nos monumentos temas que reforçassem a identidade nacional e o resgate dos valores pré-hispânicos, combinando arquitetura e pintura com mensagens que pudessem ser decifradas pelas massas.

O muralismo representou, contudo, um movimento político, um estilo estético independente das tendências europeias que predominavam nesse período, e deu uma especial ênfase na figura humana e na cor.

(Texto baseado em: <http://larevista.turemanso.com.ar/yapa/muralismo.html>)

Temos também poemas como *Vamos Juntos*, de Mario Benedetti, *Jardín de Invierno*, de Pablo Neruda, e as músicas *Oh!, ¿Qué Será?*, Mercedes Sosa y Julia Zenco (Letra: Chico Buarque de Holanda); **La Carta**, de Violeta Parra, *Duerme, Duerme, Negrito*, de Victor Jara, *Lo Único que Tengo*, de Victor Jara, *Escaramujo*, de Silvio Rodríguez e *Construcción*, de Chico Buarque

É fundamental contextualizar esses autores e levantar outros importantes. Apresentamos algumas informações breves sobre eles.

Pablo Neruda (Chile: 1904 -1973)

Foi um dos mais importantes poetas da língua castelhana do século XX, e cônsul do Chile na Espanha (1934-1938) e no México. Dentre a sua vasta obra, temos: *Residencia en la tierra* (1925-1931); *Espanña en el corazón. Himno a las glorias del pueblo en la guerra* (1936- 1937); *Canto general* (1950); *Navegaciones y regresos* (1959); *Fin del mundo* (1969); *Invitación al Nixonicidio y alabanza de la revolución chilena* (1973), *Jardín de Invierno* (1974), *Odes elementales* (1954), dentre tantas outras

Mario Benedetti (Uruguai: 1920)

É um dos mais importantes escritores uruguaios da atualidade. Trabalhou como vendedor, taquígrafo, contador, funcionário público e jornalista. Entre 1938 e 1945, morou em Buenos Aires. Ao retornar a Montevidéu, passou a trabalhar no semanário *Marcha*.

Nesse mesmo ano, publicou o primeiro livro de poesias, *La víspera indeleble*. Nos anos seguintes, Benedetti lançaria a primeira coletânea de ensaios, *Peripezia y novela* (1948), a primeira de contos, *Esta mañana* (1949), e o primeiro romance, *Quién de nosotros* (1953). Em 1959, com a publicação do livro de contos *Montevideanos*, consagrou-se como escritor. E, no ano seguinte, o lançamento de *A Tréguu* lhe rendeu fama internacional.

Por questões políticas, abandonou o Uruguai em 1973. Nos 12 anos de exílio morou na Argentina, Peru, Cuba e Espanha.

Eduardo Hughes Galeano (Uruguai: 1940)

Suas obras já foram traduzidas em diversas línguas. Uma de suas obras de maior relevância política e importância é "As Veias Abertas da América Latina", livro em que relata a exploração sofrida pelas nações latino-americanas, desde a formação dos impérios hispânico e português, passando pelo assédio inglês e estadunidense, pelo arrocho imposto pela economia internacional, até os dias de hoje.

Gabriel García Marquez (Colômbia: 1928)

É um importante escritor colombiano, jornalista, editor e ativista político, e em 1982 recebeu o *Nobel* de literatura pelo seu livro *Cem Anos de Solidão*. Foi responsável por criar o realismo fantástico na literatura latino-americana.

Silvio Rodríguez Domínguez (Cuba, 1946)

É músico, poeta e cantador cubano. Expoente da música cubana surgida com a Revolução Cubana, Silvio é um dos cantores cubanos contemporâneos de maior relevo internacional, criador juntamente com Pablo Milanés, Noel Nicola e outros músicos do movimento da Nova Trova Cubana.

Violeta Parra (Chile: 1917-1967)

Foi compositora, cantora, artista plástica e ceramista chilena, considerada a mais importante folclorista daquele país e fundadora da música popular chilena. Nasceu em San Carlos, província de Ñuble. Realizou seus estudos escolares até o segundo ano do secundário, abandonando-os em 1934, para trabalhar e cantar com seus irmãos em bares e circos, desenvolvendo uma importante carreira musical, que se originou de maneira autodidata, a partir dos 9 anos. Em 1954, quando já tinha o seu próprio programa de rádio, começou um rigoroso estudo das manifestações artísticas populares. Durante 1955, visitou a União Soviética, Londres e Paris, cidade onde residiu dois anos. Em 1957, se radicou em Concepción, voltando a Santiago no ano seguinte para começar sua produção plástica. Percorreu todo o país, recopilando e difundindo informações sobre o folclore. Em 1961, mudou-se para a Argentina, onde fez grande sucesso com suas apresentações. Voltou a Paris e ali permaneceu por três anos percorrendo várias cidades da Europa, destacando-se suas visitas a Genebra. Em 1965, voltou ao Chile, viajou para a Bolívia e ao seu regresso ao país, continuou suas apresentações na tenda instalada na comunidade de La Reina. Em 5 de fevereiro 1967, suicidou-se.

Victor Jara (Chile, 1932 - 1973)

Foi músico, compositor, cantor e diretor de teatro chileno. Nascido numa família de camponeses, tornou-se referência internacional da canção revolucionária. Foi assassinado barbaramente em 16 de setembro de 1973, em Santiago, capital do Chile, nos primeiros dias de repressão que se seguiram ao Golpe de Estado de Augusto Pinochet contra o governo do presidente Salvador Allende, ocorrido em 11 de setembro daquele ano.

Chico Buarque (Brasil, 1944)

É músico, cantor, compositor, teatrólogo e escritor brasileiro. Filho de Sérgio Buarque de Holanda, um importante historiador e jornalista brasileiro, e de Maria Amélia Cesário Alvim. Participou do Festival de Música Popular nos anos 60 e se consagrou com a Música Roda Vida. Sua obra nesse período é marcada pela crítica à ditadura militar. Ao longo de sua trajetória observamos uma riqueza poética e uma vasta produção que passa pela música, teatro (*Gota D'Água*, *Roda Vida*, *Ópera do Malandro* dentre outras..) e literatura (*Estorvo*, *Budapeste*). Gravou várias canções com diversos compositores e intérpretes, dentre eles Pablo Milanês.

Belchior (Brasil: 1946)

Belchior nasceu em Sobral, Ceará. Durante a infância foi cantador de feira e poeta repentista. De 1965 a 1970 apresentou-se em festivais de música no Nordeste. Em 1971, quando se mudou para o Rio de Janeiro, venceu o IV Festival Universitário da MPB, com a música *Na hora do almoço*. O disco *Alucinação* consolidou sua carreira. Suas composições são marcadas por um conteúdo crítico e reflexivo tratando de temas românticos e sociais. A questão da América Latina é bastante presente em sua produção.

Como estamos tratando da cultura e de diferentes formas de expressão, seria oportuno também trabalhar os conhecimentos sobre os cognatos, considerando que estes podem gerar confusões na compreensão entre os dois idiomas em função das semelhanças de palavras com sentidos diferentes.

Para o estudo dos cognatos, podemos abordar o texto *Eu Não Falo Português*. Por se tratar de um texto relativamente longo, não propomos que a tradução seja feita literalmente, o importante é atentar para que não cometamos equívocos, e é isso que o texto nos alerta, pois observamos que muitas palavras, das duas línguas, diferem apenas pelo *acento* ou pela entonação. Outras vezes apenas em gênero.

Ou seja, o texto mostra que essas diferenciações podem nos induzir a graves, e às vezes constrangedores, erros. Um bom exemplo são os vocábulos (palavras) heterossemânticos. Isto é, algumas palavras, tanto do português, quanto do espanhol, são formadas a partir da justaposição de termos gregos ou latinos como é o caso de heterossemânticos, formado de *bétero* (diferente, outro) e semântico (da significação), portanto, heterossemânticos = que têm significados diferentes.

Essas palavras se assemelham na grafia e na prosódia (pronúncia), mas possuem significado diferente em cada língua.

O trabalho com este texto pode se limitar ao conteúdo do próprio texto, já que ele é auto-referente, isto é, aprende-se outra língua num texto sobre o aprendizado de línguas.

Na tradução deste texto acrescentamos explicações no corpo do texto, pois consideramos que se estas explicações fossem dadas a parte poderia dificultar o entendimento. Assim, as nossas explicações virão entre colchetes []. Salientamos que as explicações entre parênteses () são do próprio texto.

Tradução *eu não falo em português*: Yo no hablo portuguê

Diferentemente da maioria das pessoas - que entendem idiomas mas não os falam - comigo o que acontece com o português é que o falo porém não o entendo. Quer dizer, aprendi a música, porém, falta-me a letra. E como sabem que adoro o Brasil, ainda que nos tenham levado [traduzimos seqüestrado por levado, pois *secuestrar*, em espanhol tem um sentido metafórico bastante usado, em português este sentido metafórico é menos corrente] Amparito Grisales, meus amigos me aconselharam a *tomar aulas* [ter aulas ou tomar lições] para aprender *como lo manda Dios*. Eu pensei que era uma besteira, pois espanhol e português se parecem tanto que não precisava tomar aulas. Todavia [todavia, em português é *sin embargo*, em espanhol, e, *todavía* em espanhol é ainda, em português], para evitar dúvidas, resolvi perguntar para Norma Ramos, uma boa amiga brasileira com quem me encontrei certo dia em que ambos almoçávamos numa churrascaria rodízio.

Norma: diga a verdade. Sendo o português um dialeto derivado do espanhol, você acredita que necessito ter aulas de português? (perguntei no melhor português que fui capaz).

Ao fundo, à direita (foi a resposta de Norma, que continuou comendo).

Foi uma experiência terrível. Ali mesmo decidi que não apenas iria tomar aulas de português, mas também que Norma teria que ser minha professora. Ela (que é puro coração e mechas loiras) aceitou com resignação misericordiosa. E, como eu insistira que ela me falasse em português todo o tempo, me disse que a partir de segunda-feira nos sentariamos para estudar dentro de sua escrivaninha [Não foi isso que Norma disse, porém é o que foi entendido já que o que nós chamamos de escrivaninha (em português), em espanhol se diz *escritorio*]. O lugar me pareceu muito apertado, mas cheguei disposto a tudo naquela segunda-feira.

Eu acreditava que o português era o idioma mais fácil do mundo. Mas a primeira lição que tomei é que acaba sendo um idioma muito perigoso, exatamente porque se crê que se trata apenas de espanhol desossado. Escritório [em português] se diz *oficina* [em espanhol]. Oficina [em português] se diz *taller* [em espanhol]. Lembrando que o duplo L (*ll*) tem o som do nosso “lh” e talher [em português] se diz *cubiertos de mesa* [em espanhol].

Não me atrevia a perguntar para Norma como se diz escrivaninha (nossa tradicional escrivaninha de gavetas e prateleiras, típicas dos gerentes de médio escalão); mas ela, que é tão inteligente, adivinhou nos meus olhos aterrorizados.

- Escrivaninha [em português] se diz *escritório* [em espanhol], observou Norma.

- Escreva menina? Perguntei desconcertado [a confusão se deve ao fato dele ter ouvido “*escriba niña*”, que em espanhol corresponde a “escreva menina” em português].

Assim, falamos com as secretárias (Norma sorriu com benevolência). [o que Norma está dizendo é que nós falamos “escreva menina” para as secretárias]

Pedi-lhe que decretássemos um *rato* de descanso.

Um rato, em português é um *ratón* [em espanhol, enquanto “*un rato*”, em espanhol, equívale a “um instante”, em português], respondeu inflexível.

- Repare o que acontece por falar como um *loro*, tratei de desculpar-me.

- Um louro em português é um *rubio* [em espanhol], disse ela.

- E *rubio* seguramente se dirá papagaio, comentei tratando de fazer piada.

Glacial, Norma esclareceu:

- Ruivo [em português] é *pelirrojo* [em espanhol] e papagaio [em português] é *loro* [em espanhol].

- Perdoa-me, Norma, mas é que falo muita *basura* [lixo em português].

- Vassoura, não. Lixo. Vassoura [em português] quer dizer *escoba* [em espanhol].

- E *escoba*, significa?

- Escova [em português] significa *cepillo* [em espanhol].

Era suficiente para o *primeiro* dia. Na aula seguinte voltei disposto a cometer a menor quantidade possível de erros. Pedi a Norma que me servisse um vinho tinto, afim de começar com a cabeça arejada. Ela me trouxe café brasileiro, apesar disso, eu quis ser amável e disse que estava *exquisito*.

- Não vejo porque te desagrade (respondeu-me ela).

- Ao contrário: achei *exquisito* (insisti, sem saber que cometia o primeiro erro do dia).

- Esquisito [notar que se escreve com “s”] quer dizer, em português, desagradável, estranho, suspirou Norma.

Confundido coloquei a culpa na *olla*.

- Na panela, corrigiu Norma.

- Não percebi claramente, comentei.

- Panela, em português, é *olla* [em espanhol], disse Norma.

- E *olla* [lembrar a pronúncia do duplo L] não quer dizer nada? Perguntei.

- Olha [em português] quer dizer *mira* [em espanhol]. Respondeu ela.
 - Suponho que terão alguma palavra para *panela*? Atrevi-me a dizer.
 - *Panela* [em espanhol] se diz rapadura em português, sentenciou Norma.
 Não quis perguntar como chama a *rapadura*. Simplesmente disse que sairia por um segundo, para ir ao banheiro, e voltei uma semana mais tarde.
 Norma estava ali, em seu escritório (ou em sua panela?, ou seria no seu lixo?), esperando-me com infinita paciência.
 Sempre em português, pedi perdão e disse que estava tão confuso com o português, que já não lembrava sequer meu *apellido*.
 - De seu sobrenome [*apellido em espanhol*], você quer dizer. Comentou ela.
 - Apelido [em português] quer dizer *apodo* [em espanhol].
 Tentei sorrir: tentarei não ser tão *torpe*.
 Norma disse: - Não exagere, *torpe* [em português] é *infame* [em espanhol]; inábil [em português] sim, é *torpe* [em espanhol].
 Com esse novo deslize a minha temperatura subiu. Quis tomar um *vaso* de água.
 - Vaso [em português] é *florero* [em espanhol] - corrigiu ela.
 - Copo [em português] é *vaso* [em espanhol] e floco [em português] é *copo* [em espanhol].
 Eu me justifiquei dizendo que a viagem até seu escritório havia sido *larga*, porque eu estava voltando de uma finca.
 Comprida, *não larga* [“larga” em espanhol é “comprida” em português]; fazenda, *não finca*.
 Disse Norma.
 - Largo [em português] se diz *ancho* [em espanhol]; assim como *salsa* [em português] se diz *perejil* [em espanhol] e molho [em português] se diz *salsa* [em espanhol].
 Dei-me por vencido. Aceitei que o português é um idioma difícil e então, os olhos de Norma se iluminaram. A questão era de orgulho. Daí em diante não me repreendeu mais e me mostrou todas as diferenças que existem entre palavras homófonas [que têm o mesmo som] dos dois idiomas:
caro [em espanhol] se diz custoso [em português] porque
costoso [em espanhol] se diz difícil [em português];
morado [em espanhol] se diz roxo [em português], porque
rojo [em espanhol] se diz vermelho [em português];
escenario [em espanhol] se diz palco [em português], porque
palco [em espanhol] se diz camarote [em português];
 cadeira [em português] não é *caderra* [em espanhol] mas sim *asiento*;
 bilhete [em português] não é *billete* [em espanhol] mas sim *nota*; porém
 nota [em português] se diz *billete* [em espanhol];
 maluco [em português] é *loco* [em espanhol] e
 caprichosa em português é *limpia* [em espanhol];
 distinto [em português] é *distinguido* [em espanhol] e
 presunto [em português] é *jamón* [em espanhol].
 Porém, acrescentou Norma, sobretudo, nunca diga *buseta* [diminutivo de *bus*, tipo de ônibus pequeno. Lembrar que em espanhol não existe o som de “z” do português, assim, tanto “z” como “s” entre vogais, soam como “ç” ou “ss”, do português] no Brasil, porque *buceta* na realidade é *cuca* e *cuca* quer dizer *cabeça*, de maneira que esta última, ainda que não possa ser dita em Cuba, pode ser mencionada no Brasil. [o órgão sexual feminino é chamado de *concha* na América espanhola e de *coña* na Espanha]
 Era demais. Pedi permissão para não voltar jamais às aulas de português, o idioma mais difícil do mundo. Norma me perguntou, por que?
 Na verdade, Norminha, estou *mamao*...[*estar mamao*, em Cuba, é o mesmo que “estar mamado”, em português, estar bêbado, em sentido figurado, estar desorientado com tanta informação]
 - *Mamao*, não - corrigiu Norma - esgotado.
 - Mamão [em português] quer dizer *papaya* [em espanhol]. Porém nunca diga isso em Cuba.

Para ampliar os conhecimentos em relação aos **cognatos** ou “**falsos amigos**” segue mais exemplos na tabela a seguir.

ESPAÑOL	PORTUGUÊS	ESPAÑOL	PORTUGUÊS
sótano	porão	casal	parelha (animais)
tirar	jogar fora, atirar	pareja	casal (humano)
todavía	ainda	falda	saia ou colo
extrañar	sentir saudades	berro	agrião
embarazada	grávida	taller	oficina/atelier
cuello	pescoço	cubiertos	talheres
saco	paletó	copos	flocos
asignatura	disciplina, matéria	polvo	pó
firma	assinatura	rato	momento
apellido	sobrenome	salsa	molho

sobrenombre	apelido	crianza	educação (criação)
borrar	apagar	salada	salgada
exquisito	saboroso, de gosto refinado	pastel	bolo ou torta de forno
cachorro	filhote	oso	urso
brinco (brincar)	salto	ladrillo	tijolo
carroza	carruagem	apurado	apressado
contestar	responder	bonificación	desconto
escoba	vassoura	borrar	apagar
confiado	ingênuo	cena	jantar
oficina	escritório	jubilado	aposentado
basura	lixo	largo	comprido
escritorio	escrivania	logro	ganho
vaso	copo	manco	maneta
enojarse	zangar-se	naipe	cada uma das cartas do baralho
largo	comprido	pronto	logo
palco	camarote, frisa	tela	tecido
sitio	lugar	telón	cortina de teatro
rojo	vermelho	lienzo	tela de pintura
rubio	louro	zurdo	canhoto ou pessoa de ideais de esquerda
taza	xícara	funda	fronha
copa	taça	zueco	tamanco
baranda	parapeito	chaleco	colete
balcón	varanda/sacada	camisón	camisola
cigarro (o puro)	charuto		

O trabalho com música *Gracias a la Vida*, que além de possibilitar a verificação do grau de compreensão em espanhol do grupo, permite uma reflexão sobre a vida e a luta.

Tradução: Graças (agradecimentos) à vida

Graças à vida que tem me dado tanto
Deu-me dois faróis (olhos) que quando os abro
Distingo perfeitamente o preto do branco
E no alto céu, seu fundo estrelado
E nas multidões o homem que eu amo

Graças à vida que tem me dado tanto
Deu-me o ouvido que em toda sua amplitude
Grava noite e dia grilos e canários
Martelos, turbinas, latidos, chuvaradas
E a voz tão terna do meu bem-amado

Graças à vida que tem me dado tanto
Deu-me a fonação (capacidade de emitir sons) e o abecedário
Com ele as palavras com as quais penso e falo
Mãe, amigo, irmão e luz iluminando
A rota da alma daquele a quem estou amando
Graças à vida que tem me dado tanto

Deu-me o caminhar dos meus pés cansados
Com eles andei cidades e charcos
Praias e desertos montanhas e prados
E à casa tua, sua rua e seu quintal.

Graças à vida que tem me dado tanto
Deu-me o coração que agita suas batidas
Quando olho para o fruto do cérebro humano
Quando vejo o bom tão longe do mau
Quando olho o fundo dos teus olhos claros

Graças à vida que tem me dado tanto
Tem me dado o riso e me dado o pranto
Assim eu distingo alegria de sofrimento
Os dois materiais que formam meu canto
E o canto de vocês que é o mesmo canto
E o canto de todos que é o meu próprio canto
E o canto de vocês que é o meu próprio canto

Para complementar essa abordagem pode-se assistir o filme: *O Carteiro e o Poeta* (Itália, 1994, direção Michael Radford). O enredo se passa numa remota ilha do Mediterrâneo onde um carteiro recebe a ajuda do poeta Pablo Neruda a fim de conquistar o amor de sua vida.

Tendo em vista que a rica e vasta produção cultural latino-americana foi uma maneira de expressão e resistência em favor dos oprimidos, os conteúdos dos poemas e músicas poderiam ser articulados a reflexão sobre os trabalhadores na América Latina hoje. Para isso, retomar o debate proposto na primeira parte do caderno, na abordagem sobre **As Condições de Trabalho, Migrações Contemporâneas** e a **Luta dos Trabalhadores** no qual se pode desenvolver um trabalho com o texto *Los Derechos de los Trabajadores ¿Un Tema para Arqueólogos?*, de Eduardo Galeano, a fim de promover reflexões e uma síntese em torno da América Latina e a situação da Classe Trabalhadora.

*“A gente quer comida, diversão e arte.
A gente não quer só comida,
A gente quer saída para qualquer parte.
A gente não quer só comida,
A gente quer bebida, diversão, balé.
A gente não quer só comida,
A gente quer a vida como a vida quer.”*
Titãs

Gastronomia e Identidade Cultural

5. Gastronomia e Identidade Cultural

O termo Gastronomia surgiu na Grécia Antiga, por volta de 384 – 322 a.C, e quer dizer o estudo das leis do estômago. Nesse sentido, o que é Gastronomia? Se virmos a Gastronomia como sinônimo de arte culinária, Gastronomia nada mais é do que a arte de confeccionar alimentos por meio de técnicas de preparação sofisticadas e pré-determinadas. Na prática, o curso de Gastronomia seria uma troca de conhecimentos técnicos de como preparar alimentos, centrado num laboratório de cozinha.

Comumente os cursos de Gastronomia (nas suas diversas modalidades: básico, técnico ou superior) possuem um currículo restrito às especificidades da área, focado nas técnicas sofisticadas de preparação dos alimentos, muitas vezes, sem possibilitar uma reflexão mais ampla sobre a cultura, o mundo do trabalho e as transformações nas formas e significados sobre o ato de preparar o alimento e consumi-lo no âmbito das relações sociais, na sociedade de classe.

Mas, se virmos a Gastronomia como uma ciência que estuda a alimentação e cultura ao longo da história, percebemos que a Gastronomia é muito mais abrangente que a arte culinária. Ela não se restringe apenas a arte de cozinhar, mas aos conhecimentos acumulados historicamente sobre a relação entre o Homem e a Natureza e a práxis humana.

Sendo assim, a Gastronomia está diretamente relacionada a outras ciências e áreas de conhecimentos, como a história, pelas relações sociais em torno da alimentação em diferentes períodos históricos; a cultura por envolver os estudos, costumes e hábitos alimentares de diferentes povos; a física por envolver a compreensão dos componentes dos alimentos, propriedades, modificações físicas; a nutrição, pelo estudo dos nutrientes alimentares e a relação entre alimentação e a saúde; a química por envolver conhecimentos relativos à composição química dos alimentos e as análises sobre qualidade e decomposição dos alimentos; a economia política para a compreensão dos modos de produção na sociedade e o mundo do trabalho; as ciências agrárias para a compreensão sobre como são produzidos os alimentos; as letras pelo aprendizado de termos de diferentes idiomas que nomeiam ingredientes, técnicas de preparo e pratos.

Assim, a proposta de Educação Integral do curso de Gastronomia e Identidade Cultural traz uma abordagem histórica, para além de tratar essa área apenas no seu universo técnico, a partir da centralidade do Trabalho a fim compreendê-la no bojo das relações sociais no modo de produção capitalista. Procura-se problematizar a realidade, partindo da trajetória de vida dos próprios educandos, discutindo temas relacionados às transformações do mundo do trabalho e à vida, fazendo com que os educandos se vejam como sujeitos históricos, transformadores da sua realidade. Ou seja, a apropriação de conhecimentos na área está integrada ao desenvolvimento histórico das sociedades e os conflitos de classe na sociedade capitalista.

Coletânea de textos para os educandos

- CULTURA, NATUREZA E AÇÃO HUMANA, de João dos Reis da Silva Jr.
- A ALIMENTAÇÃO E AS RELAÇÕES SOCIAIS NA PASSAGEM DO FEUDALISMO PARA O CAPITALISMO, de Rosana Miyashiro
- HISTÓRIA DE LUGARES, de Paulo César da F. Neves
- PIRÂMIDE DOS ALIMENTOS
- GLOBALIZAÇÃO, GASTRONOMIA E IDENTIDADE CULTURAL, de Renata Carvalho de Oliveira e Rosana Miyashiro
- OS ALIMENTOS E SUA RELAÇÃO COM O SAGRADO EM VÁRIAS CULTURAS, de Renata Carvalho de Oliveira e Rosana Miyashiro
- QUADROS:
 - PRINCIPAIS UVAS E VINHOS
 - COMBINAÇÃO DE VINHOS E ALIMENTOS
 - COMBINAÇÃO DE QUEIJOS E VINHOS
- O DECLÍNIO DA COMIDA REGIONAL, de Maria Figueira
- COMIDA, de Titãs
- SOBERANIA ALIMENTAR, O QUE É ISSO? de João Pedro Stédile
- NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL: A PRODUÇÃO E CONSUMO DOS ALIMENTOS, de Aline Salami
- OS PRODUTOS ORGÂNICOS, de Aline Salami

5.1 História da Alimentação e Cultura

Indicações de leitura para aprofundamento dos temas

BRILLAT-SAVARIN. 1995. *A Fisiologia do gosto*. São Paulo: Companhia das Letras.

OLIVEIRA, E. M. Transformações no mundo do trabalho, da revolução industrial aos nossos dias. *Caminhos da Geografia*, v.6, n. 11, fev 2004.

POULAIN, J. 2004. *Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar*. Florianópolis: Ed. UFSC.

Para possibilitar uma visão mais ampla da Gastronomia na perspectiva da Educação Integral, busca-se uma abordagem para a compreensão de que as formas de preparo e consumo dos alimentos são decorrentes de uma construção histórica. Os próprios rituais em torno dos pratos denotam as relações de classe em diversos períodos da história.

O texto *A Alimentação e as Relações Sociais na Passagem do Feudalismo para o Capitalismo*, de Rosana Miyashiro, busca contextualizar as transformações nos hábitos e costumes na passagem do feudalismo para o modo de produção capitalista e as estratégias de distinção de classe, que vão definir novos estilos de vida.

Para enriquecer a abordagem poderia se trabalhar o filme *Festa de Babet* (França/Dinamarca, 1987, Direção: Gabriel Axel) que gira em torno da confecção de um banquete francês, envolvendo todos os rituais da etiqueta à mesa.

Seria oportuno discutir o conceito de Cultura a partir das compreensões prévias trazidas pelos educandos. Como aborda Gramsci, “*o homem é um processo, precisamente o processo de seus atos*”. E esse processo de desenvolvimento cultural pode ser constante e ilimitado. Ou seja, enquanto o animal busca uma adaptação à situação imediata, o homem, ao contrário, cria novas condições ao lidar com as situações concretas que emergem no processo de sua vida social. Intervém na natureza, distanciando-se dela, pela experiência vivida, organizando-a em uma outra totalidade.

Assim, cultura é, ao mesmo tempo, a expressão de uma determinada forma de organização social e também reprodutora dessa mesma forma ou produtora de sua ruptura. Então, a cultura traz, em germe, a possibilidade da mudança e da transformação.

Portanto, é das relações sociais que precisamos partir para compreender o que, como e por que os homens agem e pensam de determinada maneira. Ou seja, em diferentes momentos históricos a produção da existência e, por decorrência do conhecimento, processou-se de diferentes formas e meios, sempre com base nas condições objetivas de cada contexto.

O processo de formação humana pressupõe o desenvolvimento do sujeito como particularidade e como generalidade, ou seja, como uma individualidade social. A apropriação da cultura pressupõe o entendimento de tudo aquilo que o ser humano elabora na produção da sua existência material e de sua própria humanidade que envolve costumes, crenças, valores, conhecimento, ciência, filosofia, arte, etc.

Cultura é compreendida, portanto, como o modo pelo qual os sujeitos individuais e coletivos concebem o real e o representam e nele se reconhecem e se situam. Neste sentido, cultura se identificaria com a própria práxis social: o indivíduo é, ao mesmo tempo, uma pessoa única - voltada para sua auto-afirmação e para a objetivação de suas forças subjetivas - e é um ser social, já que sua individualidade é constituída socialmente, fundada em valores e experiências coletivas.

Para potencializar o debate sobre Cultura, utilizar o texto **Cultura, Natureza e Ação Humana**, de João dos Reis da Silva Jr., que define a cultura como tudo aquilo que não é natureza, ou, em outras palavras, toda e qualquer ação humana ou aquilo que dela resulta. O autor cita uma série de exemplos para que possamos compreender a complexa teia de relações que envolve Cultura e Trabalho.

Partindo desses exemplos concretos, poderíamos propor que os educandos, na mesma linha, levantem situações e exemplos que expressem a relação entre a natureza e cultura.

Lembramos que o termo cultura está muito presente em nosso cotidiano e é utilizado para expressar idéias distintas. Seja para fundamentar ou para justificar determinados fatos e situações. Segue alguns exemplos de utilização do termo, que podem ser explorados e problematizados:

1. Para prestigiar alguém é destacado o seu “alto nível cultural”
2. Para desqualificar alguém se diz, no senso comum, que a pessoa não tem cultura
3. Ouvimos que a indústria cultural está produzindo vários produtos
4. O governo destaca que é preciso ampliar os incentivos à cultura no país
5. As famílias pobres têm muitos filhos e isso é uma questão cultural
6. A cultura do milho está sendo desenvolvida com novas técnicas
7. As raízes culturais do Brasil levaram à constituição de um povo “cordial”

Qual o significado de cultura que está presente em cada um dos exemplos? Em que medida o texto nos ajuda a fazer essa reflexão e abordar a cultura de forma mais ampla, entendida como a produção humana pelo trabalho. Afinal, a natureza é “natural” ou “social”? A pergunta sugere um debate em torno do modo como a “natureza” é incorporada pela ação humana na cultura.

Para alguns, cultura é tudo aquilo que o homem produz, seja essa produção material (suas ferramentas de trabalho, por exemplo), seja ela simbólica (suas crenças, mitos, valores, etc.). Para outros, cultura confunde-se com civilização e, dessa forma, falar de cultura é falar do processo de constituição do ser social. Mas há uma definição de cultura que procura avançar na compreensão de como, no modo de produção capitalista, dão-se as relações de poder e como a cultura reflete e sustenta essas relações.

Marx chamou de ideologia o processo que tentava justificar as desigualdades sociais como fenômenos naturais, ou seja, que justificava a desigualdade entre os homens como um fato que surge porque os homens são diferentes.

Gramsci aprofundou essa discussão e passou a denominar *hegemonia* as formas de representação, normas, valores e idéias dominantes que legitimam determinada visão de mundo. Para Gramsci, cultura é um processo que se constrói e se altera todas as vezes que as condições históricas se transformam e novos mecanismos de dominação se constituem.

Pensar então a produção da cultura na sociedade capitalista é compreendê-la como um conjunto de práticas sociais e de expectativas que as pessoas têm sobre si e sobre a sociedade. E essa construção não é um fato separado dos processos de exploração econômica e de domínio político. Eles se dão ao mesmo tempo.

Na sociedade em que vivemos é perceptível a predominância de valores e idéias que balizam a manutenção do poder dominante, reforçando aspectos fragmentados da realidade para escamotear as reais condições postas. De outro lado, os trabalhadores, por meio de seus sindicatos, de suas associações e de seus partidos políticos, travam um debate contínuo com o objetivo de resistir e explicitar a totalidade das relações sociais e, assim, promover outra explicação do mundo, uma explicação que não seja separada da realidade.

Ao travarem esse debate, os trabalhadores estão produzindo cultura e possibilitando um outro enfoque da sociedade, a partir de outras relações sociais, em que a exploração do trabalho deixe de existir, em que todos possam se manifestar em toda a sua plenitude e potencialidade. Resumindo, ao lutar contra os poderes hegemônicos estamos produzindo uma nova cultura.

Prosseguindo a construção coletiva em torno da história da alimentação, indicamos o texto *Os Alimentos e Sua Relação com o Sagrado em Várias Culturas*, de Renata Carvalho de Oliveira e Rosa-na Miyashiro, para a reflexão sobre a alimentação e a cultura.

Seria importante a montagem coletiva de uma linha do tempo, relacionando a questão da alimentação, do trabalho e da cultura. Para desencadear os debates em torno do desenvolvimento das técnicas e as mudanças dos hábitos alimentares poderia ser trabalhado o filme *Guerra do Fogo* (EUA, 1981, Direção Jean-Jacques Annaud, 100 min.) que retrata a transformação na relação do homem com a natureza e a cultura. O salto no processo de humanização é simbolizado pela descoberta do fogo que impulsina o processo de complexificação das relações sociais, a partir da possibilidade de o Homem produzir sua existência, não mais subordinada inteiramente aos desígnios da natureza. Essa discussão pode ser articulada ao debate sobre as técnicas e tecnologias e o desenvolvimento das forças produtivas ao longo da história com a criação das ferramentas extra-corpóreas.

Na abordagem sobre o sagrado aparecem alguns alimentos que podemos contextualizar sua história e explorar suas características, como é o caso do vinho e do pão.

Para isso, dispomos a seguir de informações básicas para abordagens sobre o pão, o vinho e outras bebidas, além dos queijos.

O PÃO

Desde a pré-história o pão é conhecido. É feito com farinha de cereais, água e sal. Nos primórdios, os grãos de cereais plantados pelo homem eram moídos com a ajuda de duas pedras. Estes pães não podiam ser consumidos logo depois de prontos porque eram muitos amargos. Era preciso lavá-los várias vezes em água fervente e, então fazer broas para secar ao sol. Os primeiros pães foram assados sobre pedras quentes ou debaixo de cinzas.

No Egito, o pão era o alimento básico, sendo amassado com os pés e era, normalmente, feito de cevada ou espelta (um trigo de qualidade inferior). Os pães preparados com trigo de qualidade superior eram destinados apenas aos ricos. Com o pão no Egito também se pagavam salários: um dia de trabalho valia três pães e duas cervejas, por exemplo.

Os judeus também fabricavam seus pães na mesma época, porém não utilizavam fermentos por acreditarem que a fermentação era uma forma de putrefação e impureza. A Jeová só ofereciam pão ázimo, sem fermento, o único que consomem até hoje na Páscoa.

O pão chegou na Europa por meio dos escravos gregos que fabricavam até 82 tipos de pães. Inicialmente, o grão era moído manualmente. Com o tempo, foi se construindo o moinho operado por força animal, e mais tarde, o moinho movido à força hidráulica, surgindo os primeiros padeiros.

O Brasil conheceu o pão no século XIX. Antes do pão, se consumia o biju de tapioca. No início, a fabricação de pão, no Brasil, obedecia a uma espécie de ritual próprio, com cerimônias, cruzeiros nas massas, ensalmos para crescer, afofar e dourar a crosta, principalmente quando eram assados em casa. A panificação no Brasil se expandiu com os imigrantes italianos. As primeiras indústrias de panificação surgiram em Minas Gerais.

O processo do pão:

O fruto do trigo chama-se grão, é pequeno, de forma oval, com uma fenda no sentido do comprimento e recoberto por uma casca dura. No interior da casca, encontra-se o amido e o glúten. Dos grãos de trigo, extrai-se a farinha, que serve para fazer pão, massas alimentícias, biscoitos e doces. Para fazer o pão, usa-se o grão tenro, muito rico em amido. Para fazer as massas, o grão rijo, rico em glúten.

O Glúten é formado pelas proteínas do trigo (gliadina e glutenina), fornece elasticidade à massa, ao se misturar, bater ou sovar.

Os agentes de crescimento como vapor d'água, clara de ovo batida, fermento e bicarbonato, incorporam ar na massa, o ar ao ser aquecido se expande deixando a massa porosa e fazendo-a crescer. A gordura atua como isolante do glúten, ou seja, impede que o pão/bolo vire uma borracha, deixa a massa mais macia. A gema de ovo tem o mesmo efeito da gordura.

Os líquidos dão liga à farinha e ajudam a formar o glúten. A proporção de líquido para farinha não é constante, depende da umidade da farinha.

Existem 2 tipos de fermento, o biológico e o químico. O açúcar é o alimento do fermento biológico, sendo que o peso do açúcar não deve exceder o da farinha. Deve ser utilizado 5g (1 colher de chá) de fermento químico para cada 1 xícara de farinha e 10g de fermento biológico para cada 1Kg de farinha.

Adaptado por Renata Carvalho de Oliveira

TABELA DE CONVERSÃO DE FERMENTOS					
FERMENTO FRESCO	UNIDADE	FERMENTO INSTANTÂNEO	UNIDADE	FERMENTO SECO	UNIDADE
15g	1 tablete pq	5g	½ colher de sopa ou ½ sachê	5g	½ colher de sopa
30g	2 tabletes pq	10g	1 colher de sopa ou 1 sachê	10g	1 colher de sopa
60g	4 tabletes pq	20g	2 colheres de sopa ou 2 sachês	20g	2 colheres de sopa

Pode-se trabalhar os **Quadros**: 1. *Principais Uvas e Vinhos*; 2. *Combinação de Vinhos e Alimentos*; 3) *Combinação de Queijos e Vinhos*, constantes da *Coletânea de Textos para Educandos*. Apresentamos, a seguir, alguns dados complementares que podem subsidiar o trabalho pedagógico.

Sobre o Vinho

A videira (da espécie *vitti vinífera*) surgiu por volta de 5000 a 5500 a.C, como comprovam pesquisas arqueológicas, constando na história que as primeiras videiras teriam sido encontradas na Ásia Ocidental (ente o Cáucaso e o Irã) e na Europa. O primeiro registro sobre o vinho foi encontrado num anuário egípcio datando 3000 anos a.C.

Como a maioria das bebidas alcoólicas, o vinho também foi muito consumido na Idade Média, como bebida medicinal e no tratamento de feridas.

Hoje, é sabido que seu consumo moderado faz bem à saúde e, sobretudo ao coração. Os benefícios do vinho são muito discutidos em congressos de Cardiologia.

No Brasil, a videira chegou em 1532, proveniente da Ilha dos Açores, por meio de Martin Afonso de Souza, sendo Brás Cubas quem iniciou a produção de vinho no país. As primeiras mudas foram plantadas na região do litoral paulista, mas devido ao solo inapropriado e clima inadequado, logo foi transferida para Piratininga, por volta de 1551.

Em 1626, o jesuíta Roque Gonzáles de Santa Cruz levou a vinha para a região de Sete Povos das Missões, sendo apenas em 1870 que a cultura vitivinícola no Brasil ganhou maior importância, com a chegada dos imigrantes italianos que iniciam a plantação de videiras na região da Serra Gaúcha. Hoje, os vinhos brasileiros já começam a ser mundialmente conhecidos, principalmente os produzidos nesta região.

Existem três tipos de vinhos:

- ▶ **Vinho branco:** produzido com uvas brancas;
- ▶ **Vinho tinto:** produzido com uvas avermelhadas e escuras. Em sua produção, as cascas são mantidas por algum tempo no processo para emprestar sua cor ao líquido e ceder um sabor mais adstringente;
- ▶ **Vinho rosé:** produzido da mistura de uvas brancas e um pouco de uvas escuras.

Derivados. Existem várias bebidas derivadas das uvas/vinhos, dentre elas:

- ▶ **Graspa ou bagaceira:** feita a partir do bagaço e semente das uvas, adicionando água e açúcar para fermentar novamente e depois destilar;

- ▶ **Vinho do porto:** vinho fortificado, adicionado de vinho velho, destilado de uva ou brandy;
- ▶ **Vinhos espumantes:** produzidos pelo método champenoise (para as legítimas champagnes) e mousseux (para os espumantes), que consiste em adicionar ao vinho branco, açúcar, vinho velho ou brandy (mistura chamada de licor de expedição), para que ocorra uma segunda fermentação;
- ▶ **Vermute:** vinho branco adicionado de aromatizantes (como ervas, casca de laranja, gengibre, noz moscada), destilado de uva ou vinho velho e açúcar.

Complementação: combinação entre pratos e vinhos

As sobremesas com chocolate e nozes não acompanham espumante; saladas acompanham vinho branco seco ou espumante; saladas verdes podem acompanhar vinho tinto; paella pode acompanhar tanto vinho tinto, quanto branco, quanto rosé.

Alguns alimentos que não combinam com vinhos:

- ▶ Temperos acentuados, como dendê e wasabi;
- ▶ Alimentos ácidos, como vinagre, limão, laranja, kiwi;
- ▶ Certas verduras, como couve;
- ▶ Pratos como a feijoada.

Informações sobre os tipos queijos

O queijo é um derivado do leite, sendo utilizado, em sua produção, mais comumente leite de vaca, cabra, ovelha ou búfala. A sua produção tem início com a adição de coalho. A coalhada é drenada para separar o soro do leite. Os coágulos são moídos, salgados e colocados em moldes, onde o queijo adquire forma, casca e sabor.

Os queijos são classificados quanto ao tipo de leite utilizado, textura, sabor, cor, odor e composição nutricional. Podem ser classificados em:

- ▶ **Fresco de massa mole** (Frescal, Ricota, Requeijão);
- ▶ **Fresco de massa filada** (Mozzarella);
- ▶ **Maturado de massa mole** (Brie, Camembert e Coulommiers);
- ▶ **Maturado de massa filada** (Provolone);
- ▶ **Maturado de massa semidura** (Ementhal, Gouda, Reino, Prato, Saint-Paulin, Tilsit, Port-Salut);
- ▶ **Maturado de massa cozida** (Roquefort, Gorgonzola, Stilton, Danablu);
- ▶ **Maturado de massa semidura** (Ementhal, Gouda, Reino, Prato, Saint-Paulin, Tilsit, Port-Salut);
- ▶ **Maduro de massa dura** (Parmesão, Pecorino)

Além dos Vinhos temos outros tipos de bebidas alcoólicas como a Vodca, o Gin; Licores, Cachaça, Vermute, Whisky, Rum, Tequila, Sakê e Champanhe. Segue abaixo informações sobre coquetéis e drinks para ser socializado.

Bebidas

- ▶ **Vodca:** originada na Rússia e Polônia, é um destilado de qualquer cereal que se preste a transformação em álcool etílico. Os produtos mais usados são o centeio e a batata.
- ▶ **Gin:** desenvolvido na Holanda por Franciscus de La Boe, primeiro como medicamento. É um des-

tilado de cereais (malte, milho e centeio) junto com bagos de zimbro (geniebre), ficando conhecido como genebra, e depois denominado de Gin de La Boe. Matéria-prima: coentro, angélica, funcho, cardoman, raiz de lírio, alcarávia e zimbro.

- ▶ **Licores:** podem ser de frutas ou ervas. Tem propriedades digestivas, por isso diz-se que ele deve ser bebido após as refeições. Existem três processos diferentes de fabricação ou a combinação deles: infusão, destilação e infiltração. Alguns licores conhecidos: cointreau (licor francês, elaborado com laranjas de curaçu, tridestilado); drambuie (escocês, elaborado com scotch e mel); amaretto dell'Orso (italiano, elaborado com mel e amêndoas); cassis (francês, elaborado com conhaque e fruta de cassis); Tia Maria (jamaicano, com essência de café e eua de vie); maraschino (italiano, elaborado com suco de cerejas maraschas, mel e xarope); baily's irish cream (irlandês, elaborado com whisky e chocolate).
- ▶ **Conhaque:** bebida francesa, destilado de vinho envelhecido em barril de carvalho.
- ▶ **Vermute:** apesar do nome alemão, é proveniente dos alpes italianos e franceses, vinho branco, fortificado e aromatizado com diversas ervas, cascas, sementes e especiarias.
- ▶ **Whisky:** destilado de cereais como cevada, trigo, milho e cevada maltada. Pode ser mal whisky ou grain whisky. Os principais países produtores de whisky são: Escócia, Irlanda, Estados Unidos.
- ▶ **Rum:** obtido a partir do melão da cana. Há uma diversidade de cores e sabores, podendo ser classificado em forte, médio e fraco. Produzido em países como Índia, Cuba, África do Sul, Porto Rico, Jamaica.
- ▶ **Angostura bitter:** amargo, feita de plantas aromáticas e é muito concentrado. Utilizada como aromatizante. Originária da Ilha de Trinidad.
- ▶ **Tequila:** feita de seiva do mescal, um tipo de babosa do gênero Agave ou Maguey. Originária do México.
- ▶ **Sakê:** destilado de arroz japonês.
- ▶ **Champanhe:** vinho espumante natural francês.

Coquetéis e Drinks Clássicos

Existem três modalidades de coquetéis:

- ▶ **1. Batido** (utiliza-se a coqueteleira para o preparo. Dentre os ingredientes temos, os destilados, os sucos, os licores e os cremes, que são batidos por não se misturarem com facilidade. Não se mistura bebidas gaseificadas);
- ▶ **2. Mexido** (utiliza-se o copo misturador, colher de bar ou bailarina para o preparo e como ingredientes se usa bebidas com densidades semelhantes. Não são colocados sucos, xaropes, cremes e açúcar, pois estes não se misturam apenas com o uso do copo. Normalmente são short drinks);
- ▶ **3. Montado** (é preparado no copo em que se vai servir. Coloca-se no copo em primeiro lugar o gelo, depois a bebida e por último a decoração. Dependendo do coquetel, coloca-se colher, palheta ou canudo. As bebidas utilizadas são de densidade similar e se misturam facilmente).

Divisão

- ▶ **Long drink:** coquetéis refrescantes, completados com sucos, refrigerantes e bastante gelo. Servido em copos altos de 300ml, bem decorado.
- ▶ **Short drink:** são considerados os verdadeiros coquetéis, são fortes e de alta graduação alcoólica, servido em copos ou taças de 90ml, com decoração discreta.
- ▶ **Hot drinks:** coquetéis quentes, feitos a base de destilados e licores completados com café, leite ou chás. Servidos em taça de 280ml e com alça para não queimar a mão.

Finalidades dos Coquetéis

Estimulantes do Apetite - São os autênticos aperitivos. Normalmente têm sabor seco, amargo ou ácido. Quase sempre são compostos de um destilado misturado com sucos de frutas ácidas, vermouths, bitter, etc. Dentre as características dos coquetéis, temos:

- ▶ **Digestivos** - São feitos a base de licores ou aguardentes, apropriados para depois das refeições.
- ▶ **Refrescantes** – São compostos de bebidas destiladas misturadas com sucos de frutas, refrigerantes, águas gaseificadas e gelo. São servidos em copos longos.
- ▶ **Nutritivos** – São considerados nutritivos por terem em sua composição ingredientes ricos em calorias, como ovos, mel, chocolate, leite etc.
- ▶ **Estimulantes Físicos** - Em geral são quentes, compostos de bebidas destiladas, água quente e condimentos especiais. São indicados para climas frios.

Existem 22 grupos de coquetéis de acordo com suas características. Abaixo estão descritas apenas as principais características de cada um.

- ▶ **Cobblers** – São bebidas a base de vinho ou aguardente e contém pedaços de frutas. Ex: Brandy Cobbler
- ▶ **Coolers** – São bebidas refrescantes e geralmente, decoradas com frutas. É composto basicamente de cidra, ginger ou refrigerante, aos quais são adicionados açúcar, gelo e suco de limão. Ex: Brunswick Cooler.
- ▶ **Crustas** – São feitos a base de bebida destilada, suco de limão, curaçu e gelo. São servidos em copos de coquetel com a borda passada no açúcar ou crustada.
- ▶ **Cups** – São bebidas refrescantes (parecidas com os ponches). Geralmente são preparadas em grandes quantidades e servidas em taças de champanhe.
- ▶ **Daisies** – São feitas a base de brandy, gin, rum, uísque. São servidas em copos long tumbler.
- ▶ **Egg-Nogs** – São bebidas nutritivas, quentes ou frias, preparadas a base de ovo, vinho do Porto, xerez, brandy, etc., completadas com leite e noz moscada.
- ▶ **Fixes** – São bebidas feitas a base de anis ao qual se adicionam açúcar, suco de limão e gelo picado.
- ▶ **Fizzes** – São bebidas refrescantes a base de gim, brandy ou uísque, aos quais se adicionam clara de ovo, suco de limão e água gasosa.
- ▶ **Flips** – São bebidas fortificadas e nutritivas, geralmente feitas a base de gema de ovo com vinho do Porto. São polvilhadas com noz moscada e servidas quentes.
- ▶ **Grogues** – São bebidas quentes a base de brandy, rum ou uísque. Contém água e rodela de limão. São servidas flamejando em copos especiais.
- ▶ **Juleps** – São bebidas a base de brandy, rum, uísque ou vinho espumante. Contém folhas de hortelã, açúcar e água.
- ▶ **Ponches** – São bebidas preparadas, geralmente, a base de vinho ou champanhe, às quais se misturam frutas picadas, suco de limão, laranja, etc. Podem ser servidas quentes ou frias. Geralmente são preparados em grandes quantidades e servidas em copos especiais.
- ▶ **Pousses** – São preparadas a base de xaropes, licores e outras bebidas e dispostas em camadas de acordo com sua densidade. Leva sempre gema de ovo no topo.
- ▶ **Sangarees** – São coquetéis feitos a base de cerveja ou vinho, aos quais se misturam açúcar, gelo, água, etc.
- ▶ **Shrubs** – São preparadas com extrato de frutas cozidas misturadas com outras bebidas. Geralmente são servidas quentes e fazem parte da família dos grogues.
- ▶ **Smashes** – São bebidas idênticas aos juleps, mas preparadas exclusivamente com bebidas destiladas e folhas de menta fresca.

- ▶ **Sours** – São feitas a base de suco de limão, açúcar e gelo.
- ▶ **Straights** – São bebidas a base de aguardente, acompanhadas de pedras de gelo e aromatizadas com angustura ou outros ingredientes. Outros grupos como toddies e frappés são menos usados no Brasil.

Utensílios de Bar

- ▶ **Abridor de garrafas**
- ☞ **Balde de gelo:** existem dois tamanhos principais o pequeno para servir gelo em destilados e o grande para espumante e vinho branco. Também para gelar copos.
- ☞ **Colher de bar ou Bailarina:** usada como medida de bar, principalmente para mexer drinks no *mixing-glass* e também para separar bebidas de coquetéis em camadas.
- ☞ **Coqueteleira ou Shaker:** é, ao lado do copo de martini, o utensílio símbolo do bar. Existe em diversos modelos, tamanhos e *designs*. Serve para preparar praticamente todos os coquetéis. As mais usadas são as de metal, mas também existem algumas de vidro ou as compostas de uma base de metal com um copo de vidro servindo de tampa, chamada de coqueteleira de *Boston*. Para uma adaptação, pode-se utilizar um copo de *mixing elétrico* com um de vidro que encaixe neste.
- ☞ **Dosador ou medidor de bar:** os mais comuns são os de 50 ml. Fundamental para quem estiver aprendendo a preparar coquetéis, mas dispensável para os mais experientes.
- ☞ **Dosador Americano:** este dosador tem as medidas em onça (oz) e dois lados, em geral um complementando o outro (ex: um lado 1 1/4 oz e o outro 3/4 oz).
- ☞ **Mixing glass ou Copo de bar ou Copo misturador:** recipiente onde são misturadas e geladas as bebidas, depois transferidas para os copos. É fundamental que sejam lisos e transparentes para uma melhor visualização do que se está preparando.
- ☞ **Passador ou Coador de bar:** usado para coar bebidas para o copo sem o gelo, encaixando-o no *mixing-glass* ou em *shakers* que não tenham coadores embutidos.
- ☞ **Pilão ou Amassador:** típico "machucador" de limão para o preparo de caipirinhas. Mais comum são os de madeira mas também existem de metal.
 - ▶ **Pinça de bar ou pegador de gelo:** é um utensílio que evita a manipulação do gelo diretamente com a mão.
 - ▶ **Saca-rolhas:** Basta um que tenha pelo menos cinco espirais (para rolhas maiores), alavanca para apoiar e uma serra para retirar a cápsula da garrafa de vinho.
 - ▶ **Tábua de corte:** para cortar frutas, legumes e o que for necessário. De preferência de plástico.
 - ▶ **Vacu-vin:** para garrafas de vinhos abertas e não consumidas totalmente, conservando-os por até dois dias. É um mecanismo para retirar-se o oxigênio de dentro da garrafa, evitando assim que o vinho oxide rapidamente.
- ☞ **Americano:** é o copo mais popular. Baloon: algumas vezes esta denominação é utilizada erroneamente para o copo do tipo *snifter*. Trata-se de um copo versátil servindo desde *coquetéis*, *cervejas* até *vinhos*. Atualmente, para coquetéis o copo do tipo *hurricane* é mais utilizado (450 a 600 ml).
- ☞ **Brandy snifter ou copo de conhaque:** o nome é uma alusão ao ato de se inalar os aromas do *cognac* e outros *brandies*. Tradicionalmente este copo tem a haste curta e o bojo arredondado de modo que a palma da mão possa aquecer o copo e assim desprender o *bouquet* da bebida. Atualmente os produtores de *cognacs* têm direcionado o seu marketing para que se beba estes famosos *brandies* também com gelo, como é comum nos EUA. Neste caso o copo mais apropriado seria um *on-the-rocks*. É também conhecido como copo napoléon. Com tamanhos desde 100 até 1.500 ml.
- ☞ **Caneca de chopp:** as *mugs* disputam com as *tulipas* a preferência dos bebedores de *chope*. Muitas vezes são armazenadas em congeladores e existem nos mais diversos formatos e tamanhos, sendo algumas gigantescas, utilizadas principalmente em festivais.

- ▶ **Cognac ou Sommelier:** diferentemente do copo *brandy snifter*, este copo não é tão bojudo e tem a haste mais alta. Próprio para a degustação de *cognacs*. 180 ml.
- Y **Coquetel ou Martini:** a tradicional taça de coquetel é imprescindível em qualquer bar. A sua sofisticação e elegância ímpar contrastam com uma silhueta de linhas retas e sóbrias. Traduz todo o *glamour* dos anos de reinado dos coquetéis *clássicos*. Serve coquetéis gelados (mas sem gelo), não combina muito bem com decorações mais vistosas e nem com canudos, mesmo que cortados. De 90 a 180 ml.
- ¶ **Coffee mug:** também chamado de *toddy* ou caneca para *hot drinks*, é usada especificamente para coquetéis quentes, como o *irish coffee*. 450 ml.
- ¶ **Cordial ou pony ou cálice outaça de licor:** um dos *souveniers* prediletos da clientela que gosta de embolsar (literalmente) lembranças dos restaurantes. Existem nos mais diversos formatos, tendo em geral de 35 a 60 ml.
- ¶ **Flute:** esta taça fina e elegante, que tem o formato parecido com uma flauta, substituiu a antiga taça de *champagne* (semelhante a uma taça martini um pouco mais arredondada) justamente por reter por mais tempo o *perlage* que se desprende do *champagne* ou *espumante*. Serve de 180 a 280 ml.
- ¶ **Highball:** é o tradicional copo *long drink* para servir *bebidas destiladas* ou *coquetéis refrescantes* com bastante gelo e adicionando-se *club soda*, água, refrigerante ou suco. Os mais esguios são chamados de *collins*, numa referência à *família* de drinques do mesmo nome. 250 a 410 ml.
- ¶ **Hurricane:** copo feito sob medida para servir coquetéis *tropicais e refrescantes*. Combina com as mais extravagantes decorações e pode ser substituído pelo *baloon*, menos usado atualmente. 450 ml.
- ▶ **Margarita:** copo específico para se servir o *coquetel margarita*, principalmente se for *frozen*. Em algumas marcas a haste tem o formato de um cacto. De 350 a 500 ml.
- ¶ **Old fashion:** clássico copo para servir *whisky* puro ou com gelo, também muito usado para vários coquetéis, como o próprio *old fashioned*. Tem de 180 a 350 ml.
- ¶ **On the rocks:** também chamado de *double old-fashioned*, tem um formato mais apropriado para servir bebidas com gelo, conforme sugere o seu nome. Em geral, de 350 ml.
- ¶ **Pilsener ou Copo de cerveja:** semelhante à *tulipa*, sendo no entanto mais alto e com *design* mais sofisticado. De 350 a 500 ml.
- ¶ **Rocks:** uma variação dos tipos *on-the-rocks* e *old-fashioned*. Têm se popularizado no país com a proliferação de redes de restaurantes americanos. 250 a 350 ml.
- ▶ **Sherry:** em inglês é o mesmo que xerez (ou jerez) e é o copo usado para servir *vinhos fortificados*. Além do próprio *xerez*, o *madeira* e o *vinho do porto*. Também pode substituir o copo do tipo *cordial* para servir *licores* ou ainda para *grappa*. 90 a 180 ml.
- ¶ **Shot:** é o típico copo do *cowboy* americano e é também chamado de *yankee shot*. Serve bebidas sem gelo e geralmente puras, mas também pode ser usado na preparação de coquetéis em *camadas*. O copo é *pequeno com* 35 a 60 ml. O seu similar brasileiro é o copo de *pinga*, muito popular em cacharias, botecos e padarias.
- ¶ **Tulipa:** disputa com a *caneca* a preferência para se beber *chope*. Muito popular no Brasil, é encontrada em quase todos os bares. Entre 350 e 370 ml.
- ¶ **Tumbler:** também chamado de *cooler*, é o tipo de copo para *long ou tall drinks*, servidos com bastante gelo, tanto para bebidas puras como para *coquetéis refrescantes* com misturas de sucos, água ou refrigerantes. Pode ser substituído pelo *highball*. 300 a 450 ml.
- ¶ **Vinho:** tinto, branco, *bordeaux*, *bourgogne*, *chianti*, *rosé*, *beaujolais*. A variedade de copos para vinhos é quase proporcional à variedade de vinhos disponíveis. Exageros a parte, muitos especialistas sugerem que, principalmente para iniciantes, basta um tipo de copo para o *serviço de vinhos*, desde que

observadas algumas "regras". Cristal fino transparente, incolor, liso, haste longa e com a abertura ligeiramente estreitada.

- ▣ **Vodka ou Steinhäger:** copo semelhante ao *shot* porém um pouco mais alongado, é tradicionalmente usado para servir *destilados gelados*, porém sem gelo, mas também pode ser usado para *tequila* pura e outras bebidas.

Para o fechamento dessa abordagem poderiam ser feitas atividades diversas que sistematizem os diversos conhecimentos acumulados sobre a história da alimentação, a cultura e os conhecimentos técnicos acumulados na área da gastronomia.

5.2 Gastronomia e Identidade Cultural

Para a abordagem desse tema, pode-se iniciar o trabalho com o texto *Globalização, Gastronomia e Identidade Cultural*, de Renata Carvalho de Oliveira e Rosana Miyashiro.

O texto traz uma síntese histórica das mudanças significativas ocorridas nas formas de preparo e de consumo dos alimentos desde a Revolução Industrial, no século XIX.

A nova divisão social do trabalho com o advento da industrialização tem como consequência a transformação da vida em sociedade. O processo de urbanização, a disciplina do tempo, a intensificação do ritmo de trabalho entre outros aspectos tem como desdobramento a instituição de novos hábitos.

Nasce o operariado urbano-industrial e a sua condição de classe será cada vez mais demarcada pelo que se consome e como se consome. É importante relacionar esse debate a parte 1 do Caderno, sobre a Revolução Industrial.

Nas últimas décadas, observamos uma crescente padronização da produção e consumo dos alimentos. Portanto, as refeições passam, a partir da realidade do mundo do trabalho, por mudanças ao longo da história.

Seria interessante abordar a criação dos espaços próprios para a alimentação ao longo da história, como é o caso dos restaurantes. Seguem algumas informações para essa exploração.

OS RESTAURANTES: DA ANTIGUIDADE À ATUALIDADE

Na Antiguidade não existia restaurante e sim estalagem que servia de casa de pasto onde os viajantes se alimentavam enquanto os cavalos descansavam. Os estabelecimentos que ficaram famosos pela prestação de serviços de alimentação foram as tabernas **romanas e francesas**.

Nas tabernas romanas a prestação de serviço era realizada pelos escravos e nas tabernas francesas por pessoas remuneradas. Essas tabernas serviam caças, pães e vinhos.

Antes da Revolução Francesa, muitos aristocratas franceses proprietários de mansões tinham estabelecimentos com uma culinária elaborada, originando os primeiros restaurantes franceses sofisticados.

Em 1765, surgiu pela primeira vez a palavra *restaurante*. Boulanger que era dono de uma estalagem e resolveu oferecer aos viajantes caldos para restaurar suas energias em vez de alimentação pesada. Em 1783, Beauvilleir abriu na França o primeiro estabelecimento com o nome de restaurante. Em 1786, também na França, os irmãos Maneille e Barthelemy e Simon abriram um restaurante.

A Revolução Francesa, em 1789, reduziu o número de proprietários de restaurantes e permitiu que os empregados, *Chefs e Cuisiniers*, abrissem seus próprios estabelecimentos.

Em 1792, surgiu em Paris o primeiro restaurante de grande categoria, o LE DOYEN. Este restaurante existe até hoje.

No fim do século XVIII, aconteceu uma revolução dos costumes. Surgiram os primeiros restaurantes

e com eles uma extensa literatura de guias e críticas gastronômicas que influenciaram intensamente nos hábitos culinários.

Assim, a partir do século XIX, a ida ao restaurante representou comer melhor do que se poderia fazer em sua própria casa e não como um último recurso, como, por exemplo, no caso de uma viagem. Mas paralelo a isso, em 1800, surgiu o *buffet* com auto-serviço e preço fixo, devido a necessidade de atender o grande número de pessoas nas estações de trem.

Por volta de 1804, Paris tinha cerca de 500 restaurantes, produzindo os maiores *Chefs* e receitas da história da culinária mundial.

Só em 1900, que o suíço *Cesar Ritz* abriu a primeira rede de hotéis de luxo na França com o serviço de *gueridon*.

Ainda em 1900, com o início 1ª Guerra Mundial, surgiram as cozinhas coletivas com serviços de travessas devido ao aumento de trabalho nas empresas e indústrias onde os trabalhadores só tinham uma hora para almoçar. Daí a necessidade de se implantar este sistema nas empresas até 1914.

Em 1918, com o fim da 1ª Guerra Mundial, devido ao grande número de pessoas hospitalizadas sem condições de se servirem surgiu o serviço à inglesa direta e *table d'hotel*.

Em 1922, os norte-americanos implantaram na Europa serviços acelerados e restaurantes especializados, típicos.

Surgiram então os mais variados restaurantes com seus serviços especializados, tais como:

Restaurante Internacional: Esse tipo de estabelecimento oferece um serviço requintado e serve pratos da cozinha internacional, incluindo também alguns pratos da cozinha típica nacional de amplo consumo no mercado.

Restaurante Típico: Os restaurantes típicos podem ser de várias categorias e se caracterizam por sua decoração típica e pelos pratos que oferecem. Geralmente são originários de uma região ou de um país com cultura e culinária bem peculiar.

Restaurante Self-Service: Esse tipo de estabelecimento é identificado por uma variedade de iguarias, distribuídas em balcão ou mesa formando um *buffet*. Geralmente é cobrado um preço fixo.

Restaurante Bistrô: Esse tipo de estabelecimento se define pelo atendimento de uma clientela selecionada, com sistema de reserva, ambiente fechado e com som ambiente.

Pizzaria: Caracteriza-se por ser uma casa especializada em pizzas, mas, às vezes serve outros tipos de produtos, tais como churrascos e pratos a la carte. As pizzarias podem também ser simples ou sofisticadas. Geralmente oferecem pizzas de diversos tamanhos, assadas em fornos elétricos ou a lenha.

Entre outros tipos de restaurantes, podemos ainda citar os serviços de bordo, camping, clubes sociais, colônia de férias, refeitório industrial etc.

Seria interessante articular a essa abordagem a análise dos hábitos locais como uma relação historicamente construída, refletindo sobre as mudanças ocorridas e o contexto mais geral. O texto *História de Lugares*, de Paulo César da Fonseca Neves, é propício para discutir as transformações no dia-a-dia. Fala sobre numa comunidade de Florianópolis (Santa Catarina), mas isso não significa que as questões levantadas estão circunscritas a um determinado lugar. Podemos perceber que as mudanças percebidas pelos personagens da narrativa são comuns em vários lugares.

Seria interessante pesquisar e montar um painel histórico com os educandos contendo as transformações de localidades diversas (por exemplo, pode-se escolher locais de origem de cada um, considerando que muitos devem ter se deslocado de suas cidades natal) a fim de refletir sobre quais mudanças ocorreram, porque ocorreram e qual o significado para as comunidades. Assim, estaríamos situando historicamente no tempo e no espaço as trajetórias os próprios educandos.

Após a leitura do texto, propor que os educandos recontem, em suas palavras, a história de Seu Maneca, de José, de Maria e que falem de suas impressões. Após esse primeiro momento, *feito todo ele sem registro escrito*, propor aos educandos a suspensão do estudo do texto, para que os educandos **possam pensar sua própria história** (pelo menos três gerações), de modo que, ao retomar a história de Seu Maneca,

José e Maria, tenham a si mesmos como elemento de comparação.

Para isso, é importante recuperar: De onde vieram seus pais e avós (região/cidade)? Como viviam? Em que trabalhavam? Qual a escolaridade deles? Quais os hábitos e costumes (alimentação, cultura, religião)?

Feito este trabalho podemos explorar os aspectos históricos a partir das trajetórias dos personagens e das gerações de cada educando montando um painel no qual conste:

MOMENTO HISTÓRICO	VIDA DE SEU MANECO	SITUAÇÃO DO BRASIL	SITUAÇÃO DO ESTADO / REGIÃO / LUGAR
-------------------	--------------------	--------------------	-------------------------------------

Apresentamos algumas sugestões de tópicos para discussão:

- Qual a diferença entre e época em que Seu Maneco relata e o momento atual?
- Em que a história de Seu Maneco é semelhante a de outros brasileiros?

Considerando os resultados alcançados com a análise dos quadros comparativos, cabe uma tentativa de explicação: que *fatores históricos e sociais explicam esses resultados*? Não é preciso chegar a uma resposta definitiva, o importante é que os educandos façam hipóteses e as registrem.

Continuando o debate sobre as transformações observadas, podemos discutir a questão da cultura regional e os hábitos alimentares a partir do estudo do texto *O Declínio da Comida Regional*, de Mara Figueira, que permite verificar a relação entre alimentação e cultura. O que se come e a forma de preparo e consumo dos alimentos varia de região para região e, portanto, é histórico-cultural.

Dessa forma, destacamos três dimensões importantes de serem abordadas:

1ª dimensão: os homens se servem dos produtos naturais da região e criam uma culinária própria, isso quer dizer que os grupos humanos, ao longo da história, satisfazem suas necessidades naturais de alimentação explorando as capacidades naturais (a natureza), transformando os produtos de uma região na base da alimentação dos grupos que vivem ali. Mas a forma de prepará-los, de servir, e os hábitos alimentares variam de tempos em tempos, e de grupo para grupo. Isso significa que a alimentação é um processo cultural: dependendo das culturas (conjunto de práticas e de valores), os mesmos ingredientes são combinados de formas diferentes.

2ª dimensão: existem práticas culturais ligadas a alimentação: pratos típicos, que resultam de formas de preparar os alimentos a partir dos ingredientes naturais e de acordo com as tradições regionais. A comida predileta preparada pela avó, um prato tradicional da região ou da família, remete aos aspectos mais amplos da cultura: mudar hábitos pode ser resultado de escolhas (mais ou menos conscientes, resultado de orientação médica, por exemplo) ou de transformações mais amplas no conjunto da sociedade.

3ª dimensão: influências econômicas e culturais podem transformar práticas alimentares. A globalização tem efeitos também sobre a cultura em geral e sobre a alimentação em particular. As práticas alimentares se modificaram bastante na Modernidade: a globalização e a tecnologia impuseram ritmos diferentes para a produção e preparo dos alimentos e para o ritmo das refeições, e também interferem na escolha do que é consumido. No Brasil contemporâneo, uma pesquisa observa mudanças de hábitos que se expressam no declínio da comida regional e na homogeneização da dieta e, a alteração da dieta, colabora para o desenvolvimento de certas doenças (baseadas no desequilíbrio nutricional: osteoporose, anemia, entre outras). Os alimentos tornam-se mercadorias, participando de um mercado de consumo. A modernidade e a globalização instituíram modelos de alimentação, como os fast-foods e os restaurantes self-services voltados à uma alimentação rápida. Com isso, trouxeram consigo uma rede de relações sócio-econômicas: empresas de fast-food utilizam o sistema de produção em cadeia, (contando com uma equipe reduzida, sem grande qualificação e com baixos salários), com procedimentos cada vez mais padronizados.

Nesta ocasião é interessante explorar alguns conteúdos relativos as propriedades dos alimentos, já que qualquer atividade que pratiquemos exige uma certa quantidade de energia, que é retirada do nosso reservatório orgânico.

Por exemplo, só para manter os sinais vitais, o nosso organismo necessita de uma potência na ordem de 100 watts. Para se ter uma idéia desta quantidade, basta dizer que esta seria a energia que você gastaria se segurasse um pacote de dez quilogramas a uma altura de um metro durante uma hora. Certamente qualquer pessoa ficaria cansada ao término deste tempo.

ATIVIDADE	nº de horas X	Peso corporal X	nº kcal/hora X	kcal necessárias
Dormindo	8	64	1,0	512,0
Sentado	3	64	1,4	268,8
Escrevendo	5	64	1,6	512,2
Em pé	2	64	1,8	230,4
Andando	3	64	3,0	576,0
Em exercício	3	64	5,0	960,0
TOTAL				3.059,0

Tabela 1: Estimativa das calorias despendidas por uma pessoa de 64 kg, durante atividades diárias

A quantidade de energia contida nos alimentos é medida por meio de uma propriedade denominada *de poder calorífico*, associada a quantidade de calor liberada pela queima completa de uma determinada quantidade (1 kg, por exemplo) do alimento.

O carbono e o hidrogênio contidos nos alimentos ao reagir com o oxigênio que respiramos liberam uma grande quantidade de energia. Energia esta que torna possível a manutenção dos sinais vitais do nosso corpo, bem como a temperatura constante maior ou menor que a do ambiente e também, a realização de qualquer atividade.

Segue tabela relacionando alimentos e sua quantidade de calorias.

ALIMENTO	PODER CALORÍFICO (KCAL/100G)	ALIMENTO	PODER CALORÍFICO (KCAL/100G)
pão	280	ovo	150
arroz e macarrão	360	carne suína	500
açúcar	380	carne de boi	200
óleo de soja	900	peixe (pescada)	90
manteiga	760	batata	100
leite integral	760	mel	275
farinha de mandioca	340	açaí	250
feijão	350	toucinho	900

Devemos considerar que uma dieta deve fornecer não apenas energia, mas também diversos tipos de nutrientes:

- ▶ **Carboidratos e lipídeos (nutrientes energéticos):** são os açúcares e os óleos e gorduras, de origem animal ou vegetal, cuja principal função é fornecer energia. Alimentos ricos nesses nutrientes são as massas, mel, batata - no caso de carboidratos, e carnes - óleo de soja e sementes, no caso dos lipídeos.
- ▶ **Proteínas (nutrientes plásticos):** fornecem ao organismo os aminoácidos (fundamentais na formação dos tecidos do corpo). São fontes de proteínas: carnes, leite e raízes.
- ▶ **Sais minerais:** são nutrientes de origem inorgânica que fornecem elementos químicos essenciais como cálcio, enxofre, ferro, fósforo, etc. O cálcio, por exemplo, entra na composição dos ossos e a carência deste elemento pode causar osteoporose.
- ▶ **Vitaminas (substâncias orgânicas essenciais):** a falta de vitaminas causa sérios prejuízos ao organismo, pois várias reações químicas importantes não ocorrem sem elas. A carência de uma ou mais vitaminas no organismo é chamada *avitaminose*.

- ▶ **Água:** não é propriamente um nutriente, embora seja fundamental para a vida. Todas as reações vitais ocorrem no meio aquoso presente no interior das células. A água é ingerida na forma líquida e está presente em quase todos os alimentos.

Tudo que o corpo humano ingere é tratado por ele, indistintamente, como alimento. Um organismo plenamente desenvolvido utiliza esse alimento como matéria-prima para regenerar boa parte de suas células e para gerar a energia que o conserva vivo. Em repouso absoluto, ele tem a potência de uma lâmpada: consome 100 watts de energia, o correspondente a 2100 quilocalorias por dia. Cerca de 20% dessa energia é utilizada pela musculatura esquelética, 5% pelo coração, 19% pelo cérebro, 10% pelos rins e 27% pelo fígado e pelo baço.

Diferenciando os produtos Diet e Light

O termo **light** refere-se aos alimentos que têm redução de 25% de determinado nutriente ou calorias (proveniente de carboidratos, gorduras ou proteínas) quando comparado ao alimento convencional. Esse alimento não é, necessariamente, indicado para pessoas que apresentem algum tipo de doença, como diabetes. Se o alimento light apresentar eliminação total de um nutriente, por exemplo, o açúcar (como refrigerante light), esse poderá ser consumido por diabéticos.

O termo **diet**, refere-se a alimentos com isenção de um nutriente específico, como gordura, açúcar ou sal. Por exemplo, o leite desnatado (0% de gordura) é um alimento diet, isento de gordura. Mas isso não quer dizer que esses alimentos são necessariamente menos calóricos que os demais. Além disso, esses alimentos são indicados para pessoas que seguem dietas com restrição ou ingestão controlada de alimentos, como os diabéticos.

Os adoçantes são produtos diet, que conferem aos alimentos um sabor semelhante ao do açúcar da cana ou do mel. Foram criados para auxiliar pessoas diabéticas a controlar o nível de açúcar no sangue e não para ser usado de forma excessiva por todas as pessoas. Seu poder de adoçar pode ser 200 a 600 vezes maior que a sacarose.

O primeiro adoçante artificial utilizado foi a sacarina, conhecida desde 1880. Foi introduzida comercialmente em 1900 na forma de sais de cálcio ou sódio. Foi proibida no comércio em 1912 e voltou a ser liberada como substituto do açúcar durante a II Guerra Mundial. Depois, em 1950, foi descoberto o ciclamato. E a partir daí, foram sendo descobertos os demais.

ADOÇANTES NATURAIS				
Nome	Kcal/g	Poder de adoçar em relação ao açúcar refinado	Resistência ao calor	Sabor residual
Frutose	4	170 vezes mais	Não	não
Esteviosídeo (stevia)	0	300 vezes mais	Sim pode apresentar	
Sorbitol	4	50% menor	Sim	não
Manitol	2,4	45% menor	Sim	não
ADOÇANTES SINTÉTICOS				
Nome	Kcal/g	Poder de adoçar em relação ao açúcar refinado	Resistência ao calor	Sabor residual
Aspartame	4	220 vezes mais	não	não
Ciclamato	0	50 vezes mais	sim	pode apresentar
Sacarina	0	200 vezes mais	sim	não
Acessulfame-k	0	200 vezes mais	sim	não

É importante trabalhar a *Pirâmide Alimentar* constante na **Coletânea de Textos para os Educandos** para a apropriação de conhecimentos sobre uma dieta equilibrada, fazendo uma listagem dos pratos que constituem a base das refeições cotidianas de cada um. Essa atividade tem o objetivo de promover a reflexão sobre práticas relativas a alimentação e as possibilidades de se alimentar de forma mais saudável.

No Brasil, observamos uma riqueza em relação as culturas regionais. Como sabemos, a cozinha brasileira tem inúmeras influências. Da indígena temos a utilização dos produtos derivados da mandioca, como a farinha e a tapioca além das frutas e ervas, por exemplo, o caruru. Da africana, temos desde o modo de preparar e temperar os alimentos, pois na época da escravidão os negros passaram a adaptar os seus hábitos alimentares ao dos senhores brancos. Por exemplo, na falta de inhame, era utilizada a mandioca, na falta de pimentas africanas, os escravos usavam o azeite de dendê, que já conheciam da África. Foram, ainda, adaptados à sua dieta os animais a que tinham acesso em nosso país como tatus, lagartos, cutias, capivaras, caranguejos.

A cozinha africana privilegia os frutos do mar e os assados à fritura. O caldo é um item importante proveniente do alimento assado ou simplesmente feito com água e sal e misturado à farinha obtida de diferentes elementos, popularizando o pirão e o angu, já conhecidos pelos indígenas.

Alguns ingredientes que vieram da África, trazidos pelos traficantes de escravos e comerciantes, constituem hoje elementos importantes da cultura brasileira, como o côco, a banana, café, pimenta malagueta, o azeite de dendê, inhame, quiabo, gengibre, feijões, amendoim, manga, jaca, arroz, cana de açúcar, melancia e jiló.

O prato tipicamente brasileiro, a feijoada, é fruto da adaptação do negro ao cozido português e às condições adversas da escravidão, conciliando sobras de carnes com as técnicas da culinária africana.

Essa riqueza de influências na nossa culinária é observada nas cinco regiões do país. Abaixo relacionamos algumas características, influências e pratos típicos de cada região.

Região Norte

A culinária amazônica ou nortista tem influência indígena, utilizando muitos peixes de água doce, como o pirarucu, tucunaré e tambaqui. Pratos típicos dessa região são o pato no tucupí, tacacá, açaí com farinha, caldeirada de peixe, maniçoba, munguzá, mingua de banana verde e sopa de tartaruga.

Os frutos amazônicos são variados como açaí, piquiá, pupunha e pripriá, bacuri, cupuaçu, murici, mangas, castanhas. Existem diversos tipos de pimenta como a cajurana, mata-frade, murupi, camapu, olho-de-peixe, pimenta de cheiro e olho de pomba. Outro ingrediente importante é o jambu, uma erva utilizada no preparo do pato no tucupí.

Região Nordeste

A culinária nessa região sofreu diversas influências: indígena, africana e européia. Da Europa, além dos portugueses, os nordestinos receberam contribuições de holandeses, franceses e ingleses que ocuparam o território e dominaram durante uma época. Portanto, o resultado é uma culinária rica e variada.

A região nordeste está dividida em duas partes, a primeira compreende o litoral, que se estende desde o Piauí até o sul da Bahia e se chama zona da mata. A segunda compreende o sertão nordestino e é chamado de polígono das secas.

Na zona da mata o solo é fértil e as plantas encontram condições adequadas para se desenvolverem bem. Os alimentos mais usados nessa área são a farinha de mandioca, frutos do mar, o feijão, a carne seca, caldo de cana, o milho e frutas como o mamão, goiaba, caju, pinha, sapoti, banana, mangaba, cajá, abacaxi, umbu, etc.

No sertão, a população se dedica à criação de gado bovino e caprino, usando a carne, leite, queijo e manteiga. Consome-se muito feijão, batata-doce, inhame, rapadura, farinha de mandioca e alguns legumes (como a abóbora) e frutas (como a banana).

Na maioria dos estados, as influências estrangeiras foram preservadas, por exemplo, a galinha ao molho pardo (galinha cabidela), buchada de bode, sarapatel e os doces de origem portuguesa, como a baba de moça, os bolos, como o Souza Leão.

Na Bahia predominou a influência africana nos pratos, como o acarajé, o vatapá e o caruru. Temos como ingredientes essenciais na cozinha baiana o côco, o azeite de dendê, o quiabo e a pimenta malagueta.

No litoral, temos como destaque moquecas e frigideiras de frutos do mar, com seus temperos de influência africana e portuguesa.

A carne de sol, a farinha de mandioca, a tapioca, o cuscuz de milho são muito apreciadas em toda a região nordeste.

Região Centro-oeste

A abertura da rodovia Belém-Brasília, na época da mudança da capital do Rio de Janeiro para Brasília, em 1961, representou um marco de desenvolvimento da região. Essa rodovia permitiu que inúmeras famílias de colonos do sul do país fossem para o centro-oeste brasileiro, como proprietários de terras cultiváveis. Antes disso, o centro-oeste era uma região isolada.

A região é banhada pela bacia Amazônica e do Prata, por isso destaque para os produtos da pesca e caça, como o pacu, piranha, dourado, pintado, anta, cotia, paca, capivara, veado e jacaré. Alguns pratos típicos da região: peixe na telha, peixe com banana, carne com banana, costelinha, bolinho de arroz, pamonha, arroz com pequi, caldo de piranha, empadão goiano.

Pela fronteira com Minas Gerais veio o feijão tropeiro, a carne seca, a galinhada, o toucinho e a banha de porco. A influência dos sulistas está no churrasco gaúcho, o arroz de carreteiro (chamado de Maria Izabel) e o virado à paulista.

A culinária pantaneira tem influência dos países vizinhos ao Brasil, com destaque para o putche-ro da Argentina, chipa, tereré e a sopa paraguaia do Paraguai, saltenha e o arroz boliviano.

No centro-oeste predominam pratos a base de carne (devido aos grandes rebanhos), de peixes, na região pantaneira, e de frutas e vegetais do cerrado, como o pequi e a guariroba.

O milho também tem presença marcante, em canjicas, angus, curaus e pamonhas.

Região Sudeste

A comida dessa região sofreu influências diversas como a dos jesuítas, dos indígenas, dos bandeirantes, dos imigrantes italianos, dos negros etc..

No litoral do Espírito Santo, o prato típico que traduz a cultura indígena é a moqueca de peixe e camarão a base de coentro e urucum. Outro prato conhecido no Espírito Santo é o quibebe e também a torta capixaba, feita de bacalhau, peixe fresco, camarão, ovos e temperos e preparada no forno ou frigideira.

A comida mineira tem influência dos bandeirantes que lá se fixaram e começaram a domesticar animais e a pecuária leiteira, tornando o estado o maior produtor de queijo e doce de leite do país. A comida mineira é baseada no feijão, milho e carne de porco. O tutu com torresmo, feijão tropeiro, vaca atolada, angu com quiabo, pão de queijo, tutu de feijão, couve à mineira, canjiquinha com carne, costela e lombo de porco e os inúmeros e variados quitutes a base de milho, como bamba de couve (milho com couve e carne de porco), curau, pamonha, broa, farofa de farinha de milho e canjica. Dentre os doces, o doce de buriti, de leite, rocambole recheado, geléias com queijo de minas, doces de amendoim.

São Paulo e Rio de Janeiro destacam-se pelo cosmopolitismo de suas cozinhas. Em São Paulo os imigrantes italianos influenciaram bastante nos hábitos alimentares, fazendo com que as pizzas paulistas sejam consideradas as melhores do país. Além disso, outros dois pratos característicos de São Paulo são o cuscuz à paulista e o virado à paulista.

No Rio de Janeiro, temos a influência marcante das cozinhas portuguesa e africana, cuja expressão é a feijoada carioca, e o tradicional bife com batata frita carioca.

Região Sul

A região Sul foi a que sofreu maior influência dos imigrantes, devido a adaptação ao clima da região. Os poloneses no Paraná contribuíram com pratos a base de repolho, pão de leite e sopas. Os italianos introduziram a uva, o vinho, os pães, queijos, salames, massas e sorvete. Os alemães cultivaram batata, centeio, carnes defumadas, lingüiças e laticínios, cucas, além do hábito do café colonial. Dos açorianos veio o hábito de consumir os frutos do mar. Os descendentes de imigrantes mantêm viva a cultura de seus ancestrais por meio de festas realizadas anualmente, como a Festa da Uva, Festa da Maçã.

No Rio Grande do Sul, o prato típico é o churrasco, lingüiça assada, guisado no pau, ovelha assada, costelão, acompanhados de arroz branco, salada de maionese, farinha de mandioca torrada, salada verde e pão.

As tradições gauchescas nasceram com os peões gaúchos que faziam o churrasco, secavam a carne e com o charque faziam o arroz de carreteiro. Em função do clima frio, o mate amargo (chimarrão) consolidou-se na região. O arroz também é um produto cultivado no sul do país.

No Paraná temos como pratos típicos o famoso barreado no litoral e o porco no rolete e o pinhão.

No estado de Santa Catarina temos o marreco recheado do vale do Itajaí e a influência açoriana bastante presente na culinária regional.

Os açorianos, basicamente agricultores e pecuaristas, começaram a desembarcar no litoral de Santa Catarina a partir do século XVIII, deixando seus traços culturais até hoje em cidades catarinenses, como Florianópolis, Biguaçu e Itajaí, através de suas tradições.

A cultura açoriana comparece no patrimônio arquitetônico como as fortalezas, as igrejas históricas. No artesanato por meio dos traçados de redes, das rendas de bilros e tramóias, tapeçarias de tear e na confecção de esteiras, balaios e gaiolas. Na culinária, se expressa por meio de pratos feitos a base de farinha de mandioca, peixes, berbigão, mexilhões e ostras. Nas danças e folguedos cujos exemplos mais vivos dessa tradição estão presentes na dança de pau de fita e no folguedo do boi de mamão.

A religiosidade também acompanhou a história da comunidade açoriana e por essa razão as festas religiosas continuam sendo um dos valores mais expressivos dessa cultura. Dentre estas festas tradicionais temos a Festa de Nossa Senhora dos Navegantes, a procissão do Senhor Jesus dos Passos, a festa do Divino Espírito Santo e o Terno de Reis.

A literatura foi enriquecida com as quadrinhas, o pão-por-Deus, os provérbios, as cantigas, lendas e as histórias orais; marca registrada do florianopolitano e que se caracteriza por um som cantado e por uma alta velocidade de flexão de voz.

Para finalizar essa abordagem, a partir das informações sintetizadas acima, seria oportuno desenhar um processo de pesquisa temática por região, utilizando o mapa regional da Coletânea de Textos para Educandos para que sejam apropriados também conhecimentos sobre a geografia de nosso país. Em grupos poderiam ser organizados cardápios de cada região para serem preparados e decorados com motivos que identificassem a região escolhida por grupo, conforme as informações culturais coletadas. Seria interessante dispor também de informações sobre as origens desses pratos a fim de ampliar os conhecimentos de todos.

5.3 Nutrição e Alimentação Saudável

Essa abordagem trata de um assunto muito presente em nossa sociedade: a questão da alimentação saudável. Na mídia observamos diariamente a presença desse tema e as controvérsias em torno dos benefícios e malefícios de cada alimento.

A nossa reflexão aqui proposta visa discutir o que é saudável e se é possível em nossa sociedade termos uma vida saudável. A questão do *saudável* é entendida como um conjunto de elementos e não apenas

aquilo que ingerimos. Ou seja, é preciso considerar as concretas condições de vida da maioria da população.

Para desencadear a abordagem desse tema poderiam ser utilizados os textos *Soberania Alimentar, o que é isso?* de João Pedro Stédile, e *Nutrição e Alimentação Saudável: A Produção e Consumo dos Alimentos*, de Aline Salami, constantes na Coletânea de Textos para os Educandos. Os textos trazem vários elementos para a reflexão sobre a produção atual dos alimentos e o processo de padronização do consumo.

Mais do que discutirmos o que devemos ingerir, é preciso compreender o que está em jogo na produção e consumo do alimento, ou seja, a lógica da mercadoria. Ambos os textos apresentam de forma clara a relação entre produção, consumo e desigualdade social.

Segue subsídios para a problematização do tema com os educandos.

A PRODUÇÃO DOS ALIMENTOS E AS NOVAS TECNOLOGIAS

Aline Salami

Após a Segunda Grande Guerra, a agricultura mundial sofreu profundas transformações, que foram caracterizadas pela intensificação, especialização, padronização e internacionalização dos produtos enfim do processo produtivo como um todo sob a lógica da acumulação do capital, e que constituíram a base da Revolução Verde. A Revolução Verde teve como paradigma tecnológico a modificação das condições naturais para favorecer o potencial genético de plantas e animais. Na América Latina, foi implantada em meados dos anos 1960, visando à produção em massa de alimentos, introduzindo plantas originárias de climas temperados em regiões de clima tropical e subtropical e adaptando-as por meio de modificação biológica.

O desenvolvimento da agricultura durante a Revolução Verde foi desigual nas diferentes regiões do mundo, favorecendo o aumento da concentração da renda e da produção de alimentos nos países desenvolvidos e um aumento da pobreza e da dependência por alimentos nos subdesenvolvidos.

Além disso, os sistemas intensivos de produção agrícola têm causado sérios danos ambientais caracterizados, de um lado, pelo rápido esgotamento de recursos naturais e, de outro, pela poluição devido à excessiva liberação de componentes residuais como nitratos e nitritos no meio ambiente que tem como consequência a contaminação dos lençóis freáticos.

Sob o discurso de acabar com a fome e a desnutrição, as grandes potências ligadas à produção de sementes e agrotóxicos (venenos) têm intensificado este tipo de agricultura no mundo inteiro, com apoio de corporações internacionais, agências de desenvolvimento, governos e órgãos de pesquisa. As pesquisas passaram a ser utilizadas para justificar e adequar às demandas das empresas produtoras de agrotóxicos e sementes “melhoradas”.

Como consequência ocorreu o extermínio de milhares de espécies de vegetais e animais, degradação de solos, contaminação dos sistemas hídricos e assoreamento de rios e nascentes. Do ponto de vista social, milhares de agricultores perderam suas terras para grandes latifúndios tendo como consequência a favelização no campo¹ e na cidade, decorrente do processo de migração desses trabalhadores.

A fome se torna regra num país de grandes áreas, terra, clima e diversidade de culturas. Com a mudança no padrão produtivo começam a desaparecer certos hábitos alimentares, pois as “espécies de alta produtividade” tomaram conta dos campos de produção, ou seja, culturas inteiras passaram a serem substituídas através da diminuição da diversidade dos alimentos e com a queda de espécies usadas. Atualmente, cerca de 80% da alimentação da população mundial, baseada em vegetais, corresponde a 5 espécies, sendo elas o milho, mandioca, trigo, arroz e batata.

As fontes de proteínas mais consumidas no mundo são a carne bovina, de frango e suína. A produção de carnes também está provocando grandes transformações no ambiente. De um lado, são produzidas em verdadeiros “campos de concentração”, gerando resíduos orgânicos em excesso (fezes, urinas, antibióticos, gás metano e dióxido de carbono²), e não permitindo que a natureza processe naturalmente a enorme quantidade desses resíduos num curto espaço de tempo. Além desse aspecto, outro igualmente importante se refere à destruição de ecossistemas como a caatinga, o cerrado, a mata atlântica e a floresta amazônica devido à pecuária extensiva na região.

Diante disto, é possível afirmar que os povos estão perdendo seu direito de se alimentar na medida em que está ocorrendo uma massificação e padronização do consumo alimentar. Com isso, hábitos

e costumes de povos tradicionais, como indígenas, camponeses, quilombolas entre outros estão sendo sufocados e perdendo a identidade.

Finalmente, movimentos de agricultores, consumidores, ambientalistas, intelectuais e outros segmentos da população têm se mobilizado para discutir a soberania alimentar dos povos como estratégia de manutenção da cultura e resgate da cidadania. É necessário compreender a necessidade de produzir e de se alimentar com produtos sem agrotóxicos e resíduos químicos como forma de combate a desigualdade social por meio da distribuição da riqueza.

¹ Os camponeses passaram a perder suas terras e conseqüentemente as espécies que cultivavam, tornando-se dependentes das empresas fornecedoras de um pacote tecnológico fechado, ou seja, a venda de sementes e agrotóxicos era consorciada.

² Gás metano e dióxido de carbono são responsáveis pelo aquecimento global, pois absorvem a energia infravermelha e mantêm a energia do calor na Terra.

Bibliografia

BRUM, A.J. Modernização da agricultura: trigo e soja. Petrópolis: Vozes, 1988. 200p.

CARVALHO, H.M. Sementes: patrimônio do povo a serviço da humanidade. São Paulo: Expressão Popular, 2003.

FAO. Enseñanzas de la revolucion verde: hacia una nueva revolucion verde. Roma : FAO, 1995a. 19p. Texto provisional

O QUE ESTÁ EM JOGO

“O Brasil é o país com a maior biodiversidade do planeta e deveria ter como preocupação principal preservá-la. O Brasil deveria pensar antes de tudo em defender o interesse coletivo: a diversidade biológica, a agricultura familiar e a saúde do seu povo. Os interesses econômicos de meia dúzia de agricultores - que plantaram transgênicos ilegalmente e agora querem vender transgênicos como se não fossem - e das grandes empresas de biotecnologia devem ser colocados em segundo plano”. Assim, a socióloga Marijane Lisboa explica a questão dentro do Protocolo de Cartagena.

Esse tratado entrou em vigor apenas em 2004, sendo que as assinaturas dos países foram abertas em 2003. Funciona como uma lei, mas é ainda muito genérico. As reuniões das partes, como a MOP3, servem para discutir detalhes e formular regras mais específicas e, portanto, práticas. Marijane explica que, no âmbito do Protocolo, a divisão não pode ser “a favor” ou “contra” transgênicos. O foco central é discutir e implementar medidas para garantir que não haja danos ambientais e à saúde. Para isso, o mais importante é que o país importador de organismos geneticamente modificados seja devidamente informado sobre qual o conteúdo da carga que está entrando em seu território. Esses grãos e sementes, mesmo que destinados à alimentação, podem cair no solo e germinar.

Com a Lei de Biossegurança que o Brasil aprovou, o Protocolo ganha ainda mais importância. “O objetivo da legislação vigente no país é facilitar o mecanismo de liberação de transgênicos e retirar qualquer medida de biossegurança. Como a maior parte do que produzimos é para exportação, a definição de regras claras internacionalmente vai obrigar o sistema produtivo local a se organizar de modo a impedir a mistura das sementes transgênicas com as convencionais, estabelecendo um padrão de segregação e rastreabilidade. Isso é importante inclusive para garantir a existência da produção convencional”, esclarece Maria Rita Reis, da Terra de Direitos.

Extraído do Jornal Brasil de Fato, 02/03/2006

Para enriquecer os debates sobre a questão da alimentação e as desigualdades sociais poderia se trabalhar o curta metragem *Ilha das Flores* (Brasil, 1989, direção: Jorge Furtado, 13 min.) que provoca a reflexão sobre a sociedade das mercadorias e a sociedade do consumo. Acompanhando a trajetória de um simples tomate, desde a plantação até ser jogado fora, o curta escancara o processo de geração de riqueza e as desigualdades que surgem no meio do caminho.

É importante também que nos apropriemos de conhecimentos que permitam construir estratégias a partir das condições objetivas para atenuar os efeitos destrutivos que pautam a sociedade de mercado. Neste sentido, obter informações para modificarmos nossos hábitos alimentares é fundamental

para cuidarmos de nossa saúde. Vale neste caso, retomar a discussão da pirâmide de alimentos para podermos construir um cardápio equilibrado para a alimentação cotidiana.

Como o azeite é compreendido (havendo consenso em relação as suas propriedades benéficas à saúde) relacionamos algumas informações sobre esse importante ingrediente utilizado na culinária.

O Azeite de Oliva

Existem vários tipos de azeite de oliva. Cada um deles com sabor, cor e aroma diferentes. Existem 300 tipos de azeitona no mundo e mais de 1000 de óleos de oliva.

A Espanha é o maior produtor do planeta, seguida de Itália, Grécia e Turquia. As principais diferenças entre os azeites está na sua produção, ou seja, no tipo de azeitona, nas condições climáticas, no tipo de solo, na maneira de extração, no tempo entre a colheita e a produção e na acidez.

Portanto, a produção do azeite de oliva começa com a seleção das azeitonas. Quando a extração é de frutos imperfeitos, resulta num produto de qualidade inferior.

Depois da seleção, as azeitonas vão para o frantoio - uma espécie de tanque. Aí os frutos (polpa e semente) são prensados. A fase seguinte é a espadalagem, que nada mais é que a lenta mistura das polpas até sua transformação em uma pasta homogênea, o que facilita a liberação de maior quantidade de azeite. Por último, a extração por prensagem ou centrifugação. Esse é o modo de produção de um azeite natural sem nenhum processo químico.

- **Azeite de oliva virgem extra**

É o azeite procedente unicamente do fruto da oliveira, obtido a partir de procedimentos mecânicos em condições térmicas que não ocasionam alterações em suas propriedades e que não tenham sofrido outro tratamento que não seja lavagem, decantação, centrifugação ou prensagem e filtragem. Tem até 0,7% de acidez. O azeite de oliva virgem extra é o de maior qualidade.

- **Azeite de oliva virgem**

É obtido da mesma forma descrita acima e cuja acidez é de 0,8% a 1,5%. De 1,5% a 3%, o azeite se chama virgem corrente e, acima disso, torna-se virgem lampante, ou seja, aquele óleo usado antigamente nas lamparinas. Para consumo como alimento, só é permitido comercializar diretamente o extravirgem e o virgem. Quando tem acima de 1,5% de acidez expressada em ácido oléico é inferior a 2°.

- **Azeite de oliva**

Os azeites de oliva que não alcançam um sabor perfeito ou que contém um elevado grau de acidez são submetidos a um processo de refinamento. O azeite de oliva refinado não se comercializa como tal, mas sim como uma mescla com azeites de oliva virgens comestíveis - em diferentes proporções segundo as exigências do mercado - para dar origem ao que se conhece comercialmente como "azeite de oliva".

A Produção dos Sabores

Na Gastronomia é importante o domínio de conhecimentos sobre ingredientes e técnicas para a produção dos sabores que define a riqueza do prato, ou seja, o prazer da degustação. Observamos que desde a Idade Média até os dias de hoje a combinação de ingredientes e as técnicas de preparo vem sendo (re)criadas e este é um saber fundamental na área.

Por exemplo, um ingrediente simples como o tomate, pode ser transformado em diferentes preparações, como molhos, saladas e entradas. O que o torna especial e atraente são os condimentos, os cortes e as técnicas de preparo empregadas.

Pode-se conseguir uma variedade de sabores, cores e texturas com uma simples preparação, trazendo algo diferente para o cotidiano, despertando diferentes sensações em quem a consome.

Seguem algumas informações sobre os condimentos e sua utilização.

Condimentos

São substâncias usadas para ressaltar o sabor natural dos alimentos ou para imprimir-lhes um novo sabor. Temos os seguintes tipos:

- ▶ Essências ou aromatizantes: extrato aromático em solução alcoólica.
- ▶ Salgados ou sazonais: sal de cozinha, sal grosso, sal temperado, sal sem sódio, glutamato monossódico.
- ▶ Picantes: pimentas, curry, mostarda, gengibre, alcaparras, páprica.
- ▶ Ácidos: vinagre, limão, tomate, vinho.
- ▶ Especiarias: anis, cardamomo, canela, cravo, cominho, noz moscada, baunilha, casca de limão.
- ▶ Bulbos: alho, alho porro, cebola.
- ▶ Gorduras: creme de leite, manteiga, azeites e óleos, margarina, toucinho.
- ▶ Corantes: massa de tomate, açafrão, páprica, anilina, colorau, cúrcuma, caramelo.
- ▶ Adoçantes: açúcar, mel, melaço, glicose de milho.
- ▶ Adoçantes não calóricos: sacarina, ciclamato, aspartame, stévia, sucralose.
- ▶ Extratos: extrato de carne, extrato de tomate, molho de soja.
- ▶ Ervas aromáticas frescas, secas ou em pó: alecrim, coentro, manjeriço, estragão, louro.

NOME	UTILIZAÇÃO
Açafrão	Peixes, paella, arroz, pães, bolos e biscoitos.
Açafrão da terra (cúrcuma)	Doces, bolos, risotos, frango, peixe e frutos do mar.
Alcaparras	Em conserva: molhos, carnes, peixes e saladas.
Alfavaca	Mesmo uso do manjeriço. Saladas, massas, pizzas, molhos e bifes.
Alecrim	Seco: Assados, cozidos, sopas, legumes e molhos, ovos, carne de porco e aves. Fresco: ovos, omeletes, peixes e aves.
Alho	Pode ser usado esmagado, em pasta, em pó, desidratado, inteiro, fatiado. Para inúmeras receitas.
Alho porro (ou poro)	Sopas, molhos, recheios, refogados.
Anis	Xaropes, licores, doces, carnes.
Baunilha	Em fava, essência ou açúcar: Pudins, sorvetes e cremes doces que levam leites e ovos.
Canela	Tanto em pó quanto em pau, para pratos doces, bebidas quentes ou frias, em algumas receitas de carne. Faz parte da pimenta Síria.
Capim-limão	Cozinha tailandesa, grelhados, molhos que levam shoyu.
Cardamomo	Pães, doces, saladas de frutas, como substituto da canela.
Cebolinha e cebote	Molhos, patês, massas, omeletes, recheios, carnes e peixes. Decoração de pratos.
Cerefólio	Parecido com a salsa. Fresco: omeletes, saladas, vinagretes, molhos com creme, sopas ou carnes assadas.
Chimichurri	A base de salsa, alho, orégano vinagre e azeite de oliva. Usado para churrascos.
Coentro	Grãos: mortadela. Moído: pratos árabes, pães, assados de porco e peixes. Folhas: pescados e moquecas.
Colorau	Para colorir assados, molhos, arroz, patês e farofas.
Cominho	Carne moída, assados de carne, molhos, peixes, legumes, ovos e feijão.
Cravo	Em flor: caldas, doces, carnes (principalmente de porco). Em pó: pão de mel, bolachas, bolos, na pimenta Síria.
Curry (caril)	Mistura de especiarias. Pode conter até 38 tipos de temperos, entre eles: cúrcuma, coentro, gengibre, vários tipos de pimenta, cravo e massala. Utilizado em frango, carnes, arroz, molhos, carnes e legumes.
Endro (dill)	Seco: Legumes (principalmente beterraba, batata, couve-flor e repolho), ovos, peixes e molhos brancos. Fresco: Saladas, peixes, molhos, conservas, queijos e cozinha alemã.
Ervas de Provence (herbes de provence)	Mistura de ervas, como tomilho e segurelha.
Erva-doce	Semente: biscoitos, bolos, pães, tortas de frutas, maçã assada, peixes, caldas de doces. Como hortaliça (funcho) consumida crua ou cozida: cozinha tailandesa
Ervas finas (fines herbes)	Quatro ervas aromáticas: estragão, cerefólio, cebolinha e salsinha. Para assados, omeletes, ovos.
Estragão	Suco de tomate, carnes, peixes, saladas, sopas, molhos.
Gengibre	Em pó ou fresco em doces, massas folhadas, bolos, bebidas quentes, carnes, peixes, frango, cozinha tailandesa e oriental.

Hortelã (menta)	Carnes, queijos, legumes, peixes, sobremesas, cozinha árabe e decoração de pratos.
Louro	Seco: Carnes, molhos, feijão, molho de tomate, dobradinha, mocotó e rabada. Fresco: sopas, peixes, carnes e saladas.
Manjeriço (basílico)	Seco: Peixes, frutos do mar, carne bovina, porco, saladas, legumes (principalmente tomate), pizzas, aromatizar vinagres. Fresco: saladas, massas, pizzas, molhos e tomate.
Manjerona	Seca: Suflês, omeletes e ovos mexidos, aves, massas, peixes e pizzas. Fresca: carnes e molhos, peixe assado ou grelhado, aves e legumes cozidos.
Molho de soja (shoyu)	Dá cor e sabor em carnes assadas ou grelhadas, peixes, aves, sopas, saladas, cozinha oriental.
Molho inglês	A base de vinagre, cebola, gengibre, salsão, alho, açúcar, sal e condimentos. Dá cor e sabor em carnes, aves, peixes, acebolados, vinagretes, molhos.
Mostarda	Em grão: para conservas de legumes, saladas de folhas e legumes. Em pó: saladas, molhos e recheios de peixes, carnes, aves e legumes.
Noz-moscada	Doces, bebidas a base de chocolate, carnes, frangos, peixes, legumes, frutas, molhos brancos, sopas, cremes, purês, croquetes.
Orégano	Seco: Molho de tomate, aves, saladas, legumes cozidos, carnes e peixes assados, pizzas. Fresco: suco de tomate, saladas, frutos do mar.
Páprica	Dois tipos: Picante e doce. Fornece cor e sabor ao prato. Para molhos, ovos, legumes, carnes, aves e salgadinhos.
Pimenta branca	Maionese, peixe, molhos brancos, sopas claras, saladas.
Pimenta calabresa	Molho de tomate, pizzas, carne bovina, frango, peixes, lingüiças, embutidos.
Pimenta-do-reino	Em Pó: Em praticamente todos os pratos. Em grão: em conservas, steak au poivre.
Pimenta da Jamaica	Ingrediente do tempero sírio (Ba-Har), patês, conservas, bolos, tortas, carnes, berinjala, cenoura.
Pimenta malagueta	Carnes, ensopados, sopas, feijoada.
Pimenta Síria	Mistura de especiarias, como pimenta-do-reino, cravo, canela. Cozinha árabe, como carne da estífa, quibe, legumes recheados.
Salsão (aipó)	Queijos, sopas, arroz, frangos, carnes, peixes.
Salsinha	Molhos, carnes, grelhados, caldos, sopas, saladas, omeletes, queijos e decoração de pratos.
Sálvia	Seca: Carne assada, recheios, massas e como substituto do louro em cozidos. Fresca: carne de carneiro, cabrito e aves, peixe assado, recheios de queijo e molhos.
Segurelha	Saladas, temperos de carnes e sobre vegetais crus e cozidos.
Tempero completo	Composto normalmente por sal, alho, cebola, pimenta-do-reino e pimenta malagueta. Para carnes, peixes, assados.
Tomilho	Recheios de queijo, carnes, molho de tomate, maionese, legumes, frango, sopas, saladas.
Vinha d' alho	Inclui um ácido como vinho, vinagre ou limão e, cheiro verde, alho, sal, cebola, louro e pimenta. Para carnes e aves.
Zahtar	Composto por gergelim, coentro, orégano, manjerona, sal. Utilizado na cozinha árabe.
Wasabi (raiz forte)	Cozinha oriental.

Além dos condimentos, na produção dos sabores a elaboração de molhos é importante, pois dá sabor e realça os alimentos, aumenta o valor nutritivo e calórico das preparações e permite variar o paladar dos alimentos em preparações doces e salgadas.

Há vários tipos de molhos. Os molhos básicos abrangem as principais necessidades da gastronomia, pois o demi-glace propicia derivações que acompanham muito bem as carnes. O béchamel origina molhos excelentes para massa, enquanto os veloutés são indicados para o acompanhamento de peixes e aves. Já o molho de tomate é a base para massas. Seguem informações básicas sobre os molhos.

Molho Demi - Glace ou Espanhol

Derivados:

- ▶ Madeira: que é o demi -glace na média de 100ml mais uma dose de vinho Madeira ou outro vinho tinto seco;
- ▶ Bordelaise: redução de demi-glace mais vinho tinto, cebola ralada, manjeriço fresco;
- ▶ Bigarade: fundo de manteiga ou margarina, 100ml de demi-Glace igual quantidade de suco

de laranja. Engrossar com amido de milho, perfumar com o licor cointreau (licor de laranja) e cascas de laranja;

- ▶ Diable: cebola refogada na manteiga ou margarina com demi-glace, vinho branco, molho de pimenta (tipo tabasco) e pingos de pimenta malagueta;
- ▶ Poivre: cebola ralada refogada na manteiga ou margarina, demi-glace, creme de leite e pimenta do reino (preta ou verde) em grão.

Jus de Rôti

Este molho é proveniente do que exala na assadeira quando se assa carnes e aves. Após retirar a peça assada da assadeira, cõa-se o caldo que saiu da peça em preparação e o engrossa em fogo baixo com farinha de trigo. Em algumas preparações como no Steak au poivre, pode-se usar metade de demi-glace e metade de jus de rôti. Para deglaçar pode-se utilizar vinho branco, tinto, conhaque, champagne, água e outros.

Béchamel

Este molho foi criado em 1748 por Antoine Careme do palácio imperial de Luís XIV – hoje Palais de Champs – Elysée. O nome Béchamel foi uma homenagem do primeiro grande chefe de cozinha francês ao seu encarregado de serviço de salão, Louis Béchamel, este o primeiro maître D'Hotel da hotelaria mundial.

Derivados:

- ▶ Strogonoff: que embora sendo um molho de procedência russa é hoje preparado com o molho Béchamel.
- ▶ Aurore: 50% de molho Béchamel, 25% de molho de tomate e 25% de creme de leite.
- ▶ Curry: cebola refogada na manteiga ou margarina, e o pó de Curry, Béchamel e um toque final de creme de leite.
- ▶ Mornay: é o Béchamel mais queijo ralado e creme de leite.
- ▶ Bonne Femme: feito com Béchamel, mostarda e queijo defumado.
- ▶ À Romanesca ou parisiense: 2 conchas de molho béchamel, 100 g de presunto picado, 50 g de champignon fatiado, 80 g de ervilha cozida, creme de leite, vinho branco seco.
- ▶ Mousseline: bechamel mais gema de ovo.

Molho de Tomate (Sugo Di Pomodoro)

Derivados:

- ▶ Com basílico: molho de tomate acrescido de folhas de manjeriço;
- ▶ À Bolognese: molho de tomate com carne desfiada ou moída;
- ▶ À Matriciana: Molho de tomate, com berinjela, bacon e azeitonas pretas;
- ▶ À putanesca: Com aliche (filés de anchova), alcaparras e azeitonas pretas.
- ▶ Ragu de calabresa: molho de tomate, lingüiça calabresa e vinho tinto.

Molho Holandês (Sauce Hollandaise)

Molho emulsificado da Cozinha Holandesa a base de gemas, manteiga e suco de limão.

Derivados:

- ▶ Molho Béarnaise: feito com o molho holandês, pimenta do reino em grão moída na hora, e estragão ou manjeriço frescos picados.
- ▶ Molho (Sauce) Choron: acrescentar ao molho Béarnaise, na proporção de meio a meio molho de tomate.

Molho Velouté

É preparado com caldo de galinha ou peixe reduzido e engrossado com roux.

Derivados:

- ▶ Molho Páprica: Consiste em se misturar um Velouté de aves, liga-lo com creme de leite e o pó da páprica dissolvido em vinho branco.
- ▶ Molho Maitre d'Hotel: feito com o Velouté, pimenta do reino, suco de limão, bastante salsinha picadinha e manteiga pura para que o molho fique encorpado.
- ▶ Falso Meunière: juntar 3 colheres de sopa de suco de limão e 2 colheres de sopa de salsa picada ao molho antes de servir.
- ▶ Sunny citrus: acrescente 200ml de suco de laranja depois que o caldo foi acrescentado ao roux.
- ▶ Molho alendre: feito com caldo de vitela e enriquecido com gemas.
- ▶ Molho aurore: velouté de peixe cor rosa feito com purê de tomate.
- ▶ Molho cardinale: avermelhado com lagosta, enriquecido com creme de leite e temperado com pimenta caiena.
- ▶ Molho Paulette: molho alemão com caldo de cogumelo, suco de limão e salsa picada.
- ▶ Molho supreme: velouté, creme de leite e suco de limão.

Molho Mayonnaise

Tradicional molho emulsificado de maionese caseira deve ser feito com ovos cozidos, nunca crus, ou com leite.

Derivados:

- ▶ Molho Rémooulade: maionese mais alcaparras, pepinos em conserva picadinhos e mostarda.
- ▶ Molho Golf: maionese, catchup, conhaque, molho inglês.
- ▶ Molho Tartare (ou tártaro): maionese misturada com gemas de ovos cozidas, pepino em conserva ou pickles, mostarda e cheiro verde picadinho.
- ▶ Molho Andalouse: maionese misturada com igual quantidade de purê de tomate e pimentão verde ralado.

É importante também conhecer os tipos de massas e pastas. Assim temos:

Massas para tortas

- ▶ Massa leve: feita a base de farinha de trigo, ovos e fermento. Tem consistência mais fina que a massa para bolos, geralmente é assada em forma rasa.
- ▶ Massa úmida: tem consistência mais pesada, pois leva menos ovos e mais gordura. É aberta com rolo.
- ▶ Massa tipo pastelão: dura (feita com pouca gordura, é bem sovada);
- ▶ Pâte brisée ou quebradiça (contém 40% de gordura e é mais espessa);
- ▶ Pâte sablée ou arenosa (contém 60% de gordura, tem consistência crocante e delicada, geralmente feita com adição de ovos, raspas de limão e essências);
- ▶ Massa podre (com bastante gordura);
- ▶ Massa folhada (com muita gordura e aberta várias vezes, tem espessura bem fina).
- ▶ Pâte-a-choux: massa feita com farinha, gordura e gemas. Usada para fazer bombas.
- ▶ Pâte sucrée: parecida com a brisée e sablée, mas contém mais açúcar e menos gordura.

Pastas

Criada pelos chineses e levada à Itália por Marco Pólo, a Pasta ou Massa é um dos pratos mais difundidos no mundo inteiro. Existem basicamente dois tipos de massa: a fresca e a seca. A massa fresca é feita

com ovos e farinha de trigo e é normalmente usada para fazer o ravioli, tagliatelle e massa para lasagne (lasanha). A massa seca é feita com sêmola de trigo duro e água, mas algumas contêm ovo e outros ingredientes que podem ser utilizados para colorir a massa (beterraba, cenoura, espinafre, tomate, açafrão).

As formas de massas alimentícias vão desde lâminas como para lasanha, a canudos como o macarrão, fios de diferentes espessuras, como o spaghetti ou a aletria ou ainda pequenas figuras como letras, conchas, espirais e muitas outras.

O formato de cada massa determina o tipo de molho que melhor a acompanha. Massas de formato pequeno tipo farfalline ou o Capelli d'Angelo (cabelo de anjo) são ideais para serem servidas em sopas, saladas ou apenas com molho de tomate leve.

Massas recheadas como o capelletti, ravioli e o tortellini, precisam apenas molhos simples como manteiga e ervas, molho de tomate ou manteiga e lascas de parmesão, para que os sabores do recheio se destaquem.

Para spaghetti e bucatini (espaguete mais grosso com furo no meio), usar molhos de tomate, queijo e carne. São massas firmes que não sumirão com o peso do molho.

Vermicelli (pequenas minhocas) usar molhos leves de tomate, manteiga ou cremosos para manter os delicados fios intactos.

O tagliatelle e o parpadelle são massas largas e chatas, que combinam com molho de queijo, molhos cremosos a base de creme de leite ou molho de tomate encorpado.

O talharim ou tagliolini, o linguine (pequenas línguas), bretelloni e o trenette são versões mais estreitas, ideais para o molho pesto e molho de tomate. O fettuccine, feito de ovos, é mais estreito e espesso que o tagliatelle. A lasagnette é um tipo estreito de lasanha.

Há uma variedade interminável de massas pequenas. As mais populares são as seguintes: penne, farfalle borboletas ou laços, fusilli e fusilli bucati (aspirais), conchiglie (conchinhas), orichiette (orelhas), lumache (caracóis) e ditali (dedais). Estas podem ser acompanhadas com molho de tomate em pedaços, com carne, com ragu ou como salada.

A *pastina* é um termo usado para pequenas formas de massa como farfallini, lumachine, stelline e ditalini.

Para molhos a base de ovos (carbonara) é adequada a escolha de massas espessas e em tiras, pois esse tipo de massa ajuda a cozinhar o molho.

Além das massas, é preciso conhecer as hortaliças e frutas e sua época de produção. Isso ajudará a planejar cardápios de acordo com a disponibilidade desses alimentos em cada período.

Informamos que as hortaliças podem ser: de folhas, caule, flor, frutos, bulbo, sementes ou tubérculos.

PRODUTOS DA ESTAÇÃO: HORTALIÇAS												
PRODUTO	MESES											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Abóbora Japonesa	*	*	*	*	*	*	*	*				
Abóbora Moranga	*	*	*	*	*	*	*	*				
Abobrinha	*	*	*	*	*					*	*	*
Acelga					*	*	*	*	*			
Agrião	*	*						*	*			
Alface		.			*	*	*	*	*	*	*	
Alho Nacional	*								*	*		*
Alho Estrangeiro	*	*	*	*	*	*						
Almeirão	*							*	*	*	*	*
Aspargo	*	*	*	*								
Batata	*	*	*	*	*	*						
Batata-Doce	*	*	*	*	*	*	*					
Berinjela	*	*	*	*	*							

Beterraba	*	*						*	*	*	*	*
Brócolis	*					*	*	*	*	*		
Cará			*	*	*	*	*	*				
Cebola	*	*	*						*	*	*	*
Cebolinha	*	*	*	*							*	*
Cenoura	*						*	*	*	*	*	*
Chicória	*							*	*	*	*	
Chuchu			*	*	*	*			*	*		
Cogumelo	*	*	*	*	*	*			*	*		
Couve	*	*						*	*	*	*	*
Couve-Flor								*	*	*		
Ervilha						*	*	*				
Escarola	*							*	*			
Espinafre	*						*	*	*	*	*	
Mandioca	*	*	*	*	*	*	*					
Mandioquinha	*	*	*	*	*	*	*	*	*			
Milho Verde	*	*	*	*								*
Palmito	*	*	*	*	*	*						
Pepino	*	*	*	*							*	*
Pimenta	*	*	*	*	*							
Pimentão	*	*	*	*	*							
Quiabo	*	*	*	*	*							
Rabanete	*						*	*	*	*	*	
Repolho	*	*	*	*					*	*	*	*
Rúcula	*				*	*	*	*				
Salsa	*	*		*	*	*	*	*	*	*	*	*
Salsão	*	*			*	*	*					*
Tomate	*	*			*	*	*					*
Vagem	*		*	*	*					*	*	*

PRODUTOS DA ESTAÇÃO: FRUTAS NACIONAIS												
PRODUTO	MESES											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Abacate		*	*	*	*	*	*					
Abacaxi	*	*						*	*			*
Ameixa	*	*										*
Banana Maçã	*	*		*	*	*						
Banana Nanica	*	*		*	*	*	*					
Banana Prata					*	*	*	*	*	*		
Caju	*	*										
Caqui		*	*	*								
Coco	*	*	*	*	*	*	*					
Figo	*	*	*	*								
Fruita do Conde		*										
Goiaba	*	*	*	*	*							
Jabuticaba								*	*	*	*	
Jaca	*	*	*	*	*	*						
Laranja Lima			*	*	*	*	*	*				
Laranja Pêra	*				*	*	*	*	*	*		
Limão Galego	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Limão Taiti	*	*	*	*	*	*	*					
Maçã	*	*	*	*								
Mamão				*	*	*	*				*	
Manga	*										*	*
Maracujá Azedo	*	*	*	*	*	*	*					
Maracujá Doce	*	*	*	*	*							*
Melancia	*	*	*	*	*	*					*	*
Melão Amarelo	*	*	*				*	*				
Moranga							*	*	*	*	*	
Nectarina										*	*	
Nêspera									*	*		
Pêra	*											
Pêssego											*	*
Tangerina Cravo				*	*	*						
Tangerina Poncan					*	*						
Uva Italiana	*	*	*									
Uva Isabel		*	*									
Uva Niágua	*	*										

Carnes e Pescados

Carne de Boi

A carne de boi provém de animal jovem, castrado e engordado para o abate e tem aproximadamente 3,5 anos. Deve ter cor vermelho-vivo, com exceção das embaladas a vácuo.

Perde-se no pré-preparo (tirando ossos e aparas) 28% de seu peso e na cocção de 10 a 35%.

Classificação:

Carnes de 1ª - pedaços provenientes da parte traseira

Carnes de 2ª - peças mais duras

Carnes de 3ª - possui muitos nervos

As embalagens a vácuo proporcionam a maturação da carne, deixando-a mais macia.

Vitela

Trata-se de gado alimentado somente com leite, é abatido com 2 a 3 meses de vida. Possui de 120 a 150Kg. A carne é branca, pendendo para o rosa. Seus miúdos são muito apreciados. No Brasil não existe um corte consagrado para o Vitelo mas sua carne é superior pelas características: tenra, magra, alto valor protéico e menor quantidade de gordura.

Frango

Pode ser frango de leite ou galeto, que possui até 3 meses de idade e tem, no máximo, 600g. Possui pouca gordura e é uma carne macia. É indicada para o preparo de assados ou grelhados.

O frango comum é atualmente alimentado com ração e abatido com 45 dias de vida. Pesa mais de 1 kg. Em geral são animais machos, pois as fêmeas são utilizadas para a postura de ovos.

Os galos ou galinhas são aves adultas, abatidas com mais de 7 meses e pesam, geralmente, mais de 1,5 kg. É ideal para ensopados e canjas.

O frango capão é castrado para engordar mais. É abatido com cerca de 7 meses e tem bastante gordura. É próprio para assar.

Os frangos perdem na limpeza (retirada de pele e ossos) cerca de 30 a 40% de seu peso e na cocção 39%.

Quanto aos cortes, temos:

Peito: carne branca, macia, boa para grelhar, moer, fritar, desfiar.

Sobrecoxa: carne escura, pode ser preparada de todas as formas, com osso ou desossada.

Coxa: boa para ensopar, grelhar, assar junto com a sobrecoxa.

Barriga: para carnes temperadas e em conserva. De onde se tira a banha.

Cabeça: para assados e cozidos

Acém: Para assados ou picadinhos.

Ovinas

Pode ser de carneiro, ovelha ou cordeiro. A carne de carneiro tem coloração vermelho vivo. A de ovelha tem coloração rosa clara (quase branca). Geralmente são abatidos entre o 6º e o 12º mês de vida. O cordeiro tem coloração rosa, sendo abatido entre o 3º e o 6º mês de vida e recebe em sua alimentação pouco capim. Os cortes se assemelham aos da carne suína.

Suína

O porco é abatido normalmente com 8 meses e pesando cerca de 100Kg. Já o leitão é abatido com no mínimo 3 semanas de vida e é alimentado exclusivamente com leite.

Cortes:

Barriga: para carnes temperadas e em conserva. De onde se tira a banha.

Cabeça: para assados e cozidos

Acém: para assados ou picadinhos.

Paleta: carne mais escura, para assar.

Lombo, filé mignon e carré: carne branca, com pouca gordura, bom para assados, grelhados.

Costela: pode ser frita, grelhada ou assada.

Perna dianteira: para assados e cozidos.

Pernil: membro traseiro do porco, consumido principalmente assado ou como embutido.

Joelho: utilizado na cozinha alemã para fazer o eisbein.

Pé, orelha e rabo: utilizado na feijoada.

Pescados

Por pescados pode-se designar qualquer animal de origem aquática, podendo ser de água doce ou salgada, compreendendo os peixes e frutos do mar, moluscos (ostras, mexilhões, lulas, polvos), ouriço do mar e crustáceos (caranguejos, siris, camarões, lagostas).

Os crustáceos frescos devem apresentar as seguintes características: carne rígida, sem cheiro forte. A cabeça não deve se soltar facilmente do corpo. Aspecto geral brilhante e úmido, corpo em curvatura natural e rígida. Coloração própria da espécie, sem qualquer pigmentação estranha, olhos vivos e destacados, odor próprio e suave.

As ostras e mexilhões devem apresentar odor agradável, carne úmida bem aderente à concha, concha fechada, coloração cinzento-clara para ostras e amarelada para mexilhões.

Os peixes devem ter odor fresco, sem cheiro de maresia. O corpo e a pele devem ser brilhantes e as escamas bem agarradas. É importante observar a rigidez da carne e a coloração que deve ser branca ou rósea. Os olhos devem ser salientes e brilhantes e a córnea transparente. A cor da pele deve ser viva, homogênea e com alguns reflexos. O peixe de couro não deve apresentar feridas. As guelras devem ser brilhantes, bastante vermelhas e sem muco.

Cuidado com a procedência dos pescados. Estes não devem ser comprados em qualquer lugar.

Para descongelar os pescados é recomendável o uso do refrigerador por 12 h ou sob água corrente. O peixe descongelado deve ser preparado no mesmo dia.

O cozimento de peixes e frutos do mar deve ser rápido para que a carne não desmanche ou fique dura e ressecada.

Os peixes podem ser preparados inteiros, em postas ou em filés. O peixe magro fica mais saboroso cozido ou frito. Já os peixes gordos ficam melhores assados ou grelhados.

Para temperar os pescados, nada melhor do que sal e pimenta. O limão tira o sabor natural dos pescados e o alho escurece a carne. Não é recomendado temperar os pescados com antecedência, pois a carne desidrata e perde a textura.

As cabeças e cascas podem ser utilizadas para preparar caldos, sopas, pirão e bolinhos.

Técnicas Básicas de Congelamento

O alimento congelado reduz o desenvolvimento e proliferação dos microorganismos, retardando o seu processo de deterioração. O congelamento não altera as características dos alimentos, ao natural ou já preparados, conservando seu sabor, coloração e propriedades nutritivas, desde que congelados corretamente.

Todo alimento a ser congelado deve ser fresco, limpo e de boa qualidade. O congelamento deve ser providenciado logo após a compra dos produtos.

Os alimentos que serão congelados prontos devem ser levemente temperados e cozidos apenas pelo tempo mínimo necessário, pois o congelamento tende a acentuar os temperos e amaciar os alimentos. A embalagem ideal é aquela que não permite que o alimento entre em contato com o ar frio e seco do freezer, evite a passagem de aroma, não se rasgue facilmente, resista à gordura, adere ao alimento antes do congelamento e se solte com facilidade do produto congelado.

Para alimentos sólidos, recomenda-se o uso de:

- ▶ Sacos plásticos transparentes (novos ou isentos de resíduos);
- ▶ Folhas de Alumínio; Recipientes Plásticos com Tampa;
- ▶ Bandejas e Pratos Aluminizados, com tampa;
- ▶ Plástico Aderente;
- ▶ Potes e Travessas refratárias.

Para alimentos líquidos, aconselha-se: potes de vidro, recipientes plásticos e formas de gelo. Como os líquidos se expandem no processo de congelamento, é necessário deixar uma margem de cerca de 2 cm da borda dos potes e recipientes.

Nota: As embalagens devem ser etiquetadas, constando as datas de preparo e validade para consumo, o tipo do alimento ou seu número (caso se utilize um índice).

O armazenamento deve ser efetuado em lotes que não excedam 5% da capacidade do freezer. Um freezer de 280 litros, por exemplo, só deve receber 14 quilos de alimentos de cada vez.

Os alimentos só devem ser retirados do freezer imediatamente antes de sua utilização, podendo ser consumidos até 24 horas após o descongelamento (frutos do mar até 12 horas).

Uma vez descongelado, o alimento não pode voltar ao freezer, exceto no caso de um produto cru que venha a ser transformado em prato pronto.

O descongelamento pode ser:

- ▶ Na temperatura ambiente;
- ▶ No refrigerador;
- ▶ No forno convencional ou no forno microondas.

Os alimentos que não são apropriados para o congelamento: maionese, folhas cruas, gelatinas, claras em neve ou cozida, batatas cozidas, manjares, ovos cozidos, pudins cremosos, creme de leite, curau, chantilly, banana, pêra d'água, iogurte, pepino, tomate, salsão, queijos cremosos, macarrão cozido sem molho.

Congelamento de Vegetais

Quase todos os vegetais congelam de maneira satisfatória. Os vegetais a congelar devem ser frescos e bem lavados, retirando-se as partes danificadas, permanecendo no refrigerador até a hora da preparação. Fases da preparação:

- a) Branquear (escaldar):
- b) Resfriar
- c) Secar bem, embalar e etiquetar.

TABELA PARA BRANQUEAR E RESFRIAR VEGETAIS			
Vegetais	Minutos	Vegetais	Minutos
Aipo	4	Cenoura em rodelas	3
Abóbora cortar em pedaços	3	Chicória	2
Abobrinha cortada em pedaços	2	Chuchu	2
Acelga em folhas	2	Cogumelo deixar de molho em água, limão e sal por 5 minutos, escaldar e congelar c/ água	3
Acelga talos	2	Couve	2

Alcachofra - branquear com água e limão	8	Couve-Flor (somente os buquês)	3
Alho porró	4	Ervilha fresca em grãos	2
Almeirão	2	Ervilha fresca em vagem	3
Aspargo	4	Espinafre	2
Batata	4	Favas	4
Beterraba inteira	8	Mandioca	8
Berinjela	4	Mandioquinha	5
Brócolis	4	Milho em espiga	8
Cenoura inteira	5	Milho em grãos	3
Palmito, branquear com água e limão	5	Mostarda	2
Pimentão	2	Nabo	5
Quiabo inteiro	3	Repolho	2

Obs.: Tempo de conservação dos vegetais branqueados: 3 meses.

Congelamento de Frutas

Com exceção da banana e da pêra d'água, todas as frutas podem ser congeladas inteiras ou cortadas, em forma de purê ou suco, devendo-se descascar e retirar os caroços imediatamente antes do congelamento. As framboesas são normalmente consideradas as mais adequadas para congelamento. Já os morangos, quando congelados, perdem a consistência e sofrem alteração no sabor.

As frutas de caroço ficam mais saborosas se congeladas com açúcar ou calda. Quase todas as frutas, principalmente maçãs, são excelentes quando levadas ao freezer na forma de purê. As frutas cítricas ficam particularmente gostosas quando congeladas em gomos, fatias ou inteiras.

Congelamento: pode ser ao natural, com açúcar ou em calda. O descongelamento das frutas deve ser em temperatura ambiente ou acelerado em água corrente (na embalagem).

Congelamento de Carnes

Todos os tipos de carnes podem ser congelados, bem como os miúdos e os derivados. A carne ideal para congelar é a fresca, embora não seja aconselhável congelar carne de animal recém-abatido, esta deverá permanecer de 24 a 48 horas no refrigerador antes de ir para o freezer. A carne que já tenha sido congelada crua, como a vendida nas épocas de entressafra, só pode ser recongelada sob forma de prato pronto.

Não se deve lavar e temperar a carne a ser congelada; apenas tirar os ossos e o excesso de gordura. A embalagem ideal é o saco plástico ou de papel aderente, pois as folhas de alumínio são difíceis de soltar da carne congelada e também ocasionam ressecamento. A carne deve ser embalada sem ser dobrada, e em porções isoladas para cada refeição. Melhor peso: 200g a 500 g.

Congelamento de Aves

Se a ave for abatida em casa ou no momento da compra, deverá permanecer por 6 horas no refrigerador antes de ir para o freezer. No caso de ave já resfriada, isso se torna desnecessário.

Para congelar uma ave inteira crua, é bom passar manteiga em sua pele para evitar ressecamento. Os miúdos devem ser retirados e embalados separadamente (preencher a cavidade com papel ou plástico).

No caso de frango a passarinho ou em pedaços, o congelamento pode ser feito individualmente, como no caso dos bifés, em porções isoladas para cada refeição. O saco plástico é a embalagem mais prática para o congelamento de aves, cujos ossos podem escurecer durante o processo, fato que não interfere no sabor ou qualidade.

As aves de caça devem ser penduradas antes do congelamento, para deixar escorrer bem o sangue. O tempo de conservação é de no máximo 3 meses.

O descongelamento ideal de aves é o efetuado no refrigerador. Mas se for necessário acelerá-lo, mergulhe a embalagem num recipiente com água fria. Para caldos ou sopas, os pedaços podem ser colocados

ainda congelados na panela com água fria. Para assar, leve a ave envolvida em folha de alumínio ao forno, em baixa temperatura; temperar e levar ao forno novamente em alta temperatura.

Congelamento de Peixes

Os peixes de carne branca congelam bem, mas os espécimes oleosos logo adquirem um sabor rançoso se guardados durante muito tempo no freezer. Em virtude da necessidade de os peixes estarem absolutamente frescos para serem congelados, as únicas pessoas que podem levá-los ao freezer doméstico são os pescadores e aqueles que moram perto do litoral.

O tempo de conservação é de no máximo 3 meses. Os peixes podem ser descongelados no refrigerador, sob água corrente (ainda embalados) ou no forno, se for para assar (colocar rodela de batata sob o peixe, para não grudar na assadeira).

Congelamento de Crustáceos e Moluscos

Assim como os peixes, os crustáceos ou moluscos comprados já congelados não podem voltar crus ao freezer. Não é aconselhável colher mariscos das águas litorâneas para guardá-los no freezer, devido a possibilidade de estarem contaminados pela poluição. O tempo de conservação ideal é de 1 mês, sendo de no máximo 3 meses.

O descongelamento pode ser efetuado no refrigerador, diretamente no fogo, com molhos e refogados ou na frigideira.

Congelamento de Ovos

O tempo de conservação é de 3 meses. O descongelamento lento, em recipientes tampados no refrigerador, é o mais indicado. As claras podem ser batidas ainda geladas. Para orientação quanto a proporção a utilizar a seguinte tabela: 1 ovo inteiro equivale a 3 colheres de sopa; 1 gema equivale a 1 colher de sopa; 1 clara equivale a 2 colheres de sopa.

Congelamento de Laticínios

É indispensável que os laticínios a congelar sejam de boa qualidade e que seu prazo de validade para consumo não esteja vencido.

O tempo de conservação é de no máximo 3 meses. O leite pode ser descongelado no refrigerador ou em temperatura ambiente; em caso de pressa, colocar um pouco de leite frio numa panela e adicionar o leite congelado, deixando em fogo mínimo (se a gordura se separar, bater no liquidificador). Para os demais laticínios o descongelamento ideal é no refrigerador.

Congelamento de Pães, Bolos, Tortas e Salgados

É possível congelar a massa ou os pães prontos (não amanhecidos), que readquirem suas características originais após o descongelamento. O congelamento de bolos apresenta bons resultados, recomendando-se preparar vários a cada fornada. O tempo de conservação é de 3 meses.

5.4 Mundo do Trabalho na Gastronomia

Essa abordagem pode ser iniciada trabalhando a primeira parte do Caderno: **Mundo do Trabalho no Turismo e Hospitalidade**. Nesse sentido, é importante discutir sobre as condições de trabalho, possibilitando também o conhecimento da legislação trabalhista e das convenções coletivas de trabalho de cada categoria a fim de que os trabalhadores possam ampliar informações e se conscientizar de que a conquista de melhores condições de trabalho depende de sua organização coletiva.

Ao discutir sobre as transformações no mundo do trabalho, qualificação profissional e a saúde do trabalhador no setor de alimentos é importante ressaltar que há uma constante introdução de “novas nomenclaturas” para as ocupações na área de alimentos, que pouco interferem nas condições reais de cada função (salários, benefícios etc.), porém exercem um papel ideológico ao dar a impressão de que há uma modernização constante da área em que os trabalhadores são beneficiados. Segue subsídio para esse debate.

FUNÇÕES NO SETOR GASTRONÔMICO

Renata de Carvalho Oliveira

Historicamente, desde a época dos banquetes nas cortes europeias no século XVIII e o surgimento dos primeiros restaurantes franceses no século XIX, são conhecidas algumas funções clássicas no setor gastronômico, como chefe de cozinha (*Chef*) e cozinheiro (*Cuisinier*).

Porém, a partir do século XX até os dias atuais, o número de funções neste setor, e sua nomenclatura, foram aumentando e se modificando. Por exemplo, a função de saladeiro, definida como a pessoa encarregada pela elaboração de saladas e molhos frios, concorre atualmente com a função de chefe de *Garde Manger*. Qual a diferença entre estas funções? Unicamente a nomenclatura, pois ambas designam a pessoa encarregada da chamada “cozinha fria”, ou seja, a parte da cozinha que elabora saladas, molhos frios e entradas.

Atualmente não existe apenas um tipo de garçom. Essa função, assim como outras no setor gastronômico, foi segmentada, tendo um garçom para cada tipo de atividade: garçom de serviço, de eventos, de hotel, de *Room Service*, garçom polivalente. Apesar da diferença nos nomes, todos têm uma função principal: servir bem os clientes.

Existem funções que foram criadas recentemente, como *Steward* – nome dado ao lavador de pratos, utensílios e equipamentos. Algumas, além de serem novas criações, já recebem diferentes denominações. É o caso do chefe de garçons, que tem sido chamado de chefe de fila ou chefe de *Rang* (termo derivado do francês e adaptado ao português). Outras surgem da necessidade de designar um especialista em determinado prato, como o *Sushiman* e o *Pizzaiolo*. Também se tem o caso daquelas que trocam de nome para ficarem padronizadas à nomenclatura de outros países, como a função de confeitiro que atualmente tem sido denominada de *Chef de Pâtisserie*, do francês, chefe de confeitaria.

Como se pode perceber através destes exemplos, existem vários fatores que colaboram para a mudança e criação de termos e funções, dentre eles a maquiagem de uma função pouco valorizada, como é o caso dos saladeiros e lavadores de louça. Estes nomes têm uma conotação negativa aos trabalhadores, que pensam logo em trabalho pesado e baixa remuneração. Já os termos *Garde Manger* e *Steward* diminuem essa conotação negativa. Por serem termos estrangeiros mascaram as atribuições destas funções, apesar de continuarem sendo trabalhos pesados, pouco remunerados e não existirem na carteira de trabalho. Normalmente assina-se a carteira como saladeiro ou auxiliar de serviços gerais, funções estas reconhecidas pela CBO (Classificação Brasileira de Ocupações).

Outro fator para a mudança destes termos é a fragmentação das atividades, como é o caso dos garçons, e assim a criação de trabalhadores especialistas, limitando a atuação destes e obrigando-os a passarem por uma qualificação cada vez mais tecnicista e específica. Atualmente não basta ter conhecimento prático na função de garçom, os restaurantes e hotéis têm exigido curso de garçom e curso de aperfeiçoamento, por exemplo em vinhos, atendimento ao público ou eventos.

Além disso, com o aumento do turismo internacional no país e a globalização da Gastronomia, substituíram-se os nomes tradicionalmente conhecidos no Brasil, como é o caso do confeitiro, por termos reconhecidos internacionalmente, normalmente advindos do idioma francês e inglês, como *Chef de Pâtisserie*. Para o trabalhador pouca coisa muda, sua carteira continua sendo assinada como confeitiro (a CBO não reconhece o termo *Chef de Pâtisserie*), sua jornada de trabalho e obrigações continuam as mesmas, mas ganha-se “status” entre seus colegas e familiares e aumenta a exigência por qualificação e especialização, pois, como muitos dizem, “agora eles não são meros confeitiros”.

Para os proprietários de estabelecimentos gastronômicos essas novas funções e nomenclaturas significam sofisticação e maior visibilidade de seus negócios, aumento no número de clientes de maior poder aquisitivo e de outros países e, principalmente, lucro. Aparentemente, seus funcionários, ou como o meio

empresarial prefere se referir, seus “colaboradores”, são mais qualificados e parecidos aos dos estabelecimentos franceses e internacionais. No entanto, continuam sem acesso a uma qualificação profissional de qualidade, recebendo baixos salários e realizando longas e extenuantes jornadas de trabalho.

Enfim, fica o questionamento: quem, de fato, acaba favorecido por essas modificações nas nomenclaturas das funções no setor gastronômico?

Para os trabalhadores que atuam na área de alimentos, é necessário conhecer as normas para a manipulação dos alimentos constantes na legislação sanitária em vigor:

- ▶ Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004
- ▶ Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002
- ▶ Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997

Manipulação de Alimentos

Os alimentos podem trazer perigo à saúde e bem-estar das pessoas. Estes perigos podem ser:

- ☛ físicos - alimentos contaminados com materiais que podem machucar o consumidor, como vidros ou pedras;
- ☛ químicos - alimentos contaminados com algum produto químico que pode envenenar o consumidor, como inseticidas ou desinfetantes;
- ☛ biológicos - alimentos contaminados por microorganismos que podem transmitir doenças ao consumidor, como bactérias ou vírus.

Recomendações para instalações, equipamentos e utensílios

- ▶ Não usar utensílios de madeira. Recomenda-se materiais em inox ou polietileno;
- ▶ Os pisos, paredes, aberturas, portas e tetos devem ser de cor clara, e de fácil higienização;
- ▶ O piso deve ser antiderrapante;
- ▶ As paredes não devem ter rachaduras, vazamentos, bolores, nem umidades;
- ▶ As lixeiras devem ter tampa e pedal e devem ser utilizados sacos plásticos dentro das lixeiras;
- ▶ As janelas devem ter telas;
- ▶ A iluminação deve ser uniforme e a fiação deve estar protegida;
- ▶ As instalações devem possuir exaustor e coifas em bom estado de conservação e isento de barulhos excessivos;
- ▶ Os espaços devem ter boa ventilação e a temperatura ambiente não deve ultrapassar 25 a 30 °C;
- ▶ Não é recomendada a utilização de ventiladores nem ar-condicionado doméstico;
- ▶ O pé direito deve ser de no mínimo 2,70m;
- ▶ Os interruptores de luz devem ser embutidos;
- ▶ Os sanitários devem ser separados por sexo, tendo no mínimo um chuveiro para cada 20 funcionários;
- ▶ A área de manipulação deve ter lavatório com pia, sabonete líquido e toalha de papel;
- ▶ A central de gás deve estar na área externa e protegida;
- ▶ Utilizar somente cano de cobre e aço galvanizado para a tubulação de gás;
- ▶ O esgoto deve ser ligado à rede ou fossa asséptica com caixa de gordura;
- ▶ As luminárias devem ter lâmpadas fluorescentes e serem protegidas contra explosão;
- ▶ Na preparação dos alimentos e bebidas deve-se utilizar água tratada, filtrada ou mineral;
- ▶ Fazer a análise da qualidade da água em laboratório a cada 6 meses;
- ▶ A caixa d'água deve ser exclusiva para a cozinha e deve ser de fibra ou plástico;
- ▶ O banheiro para clientes deve ser separado por sexo;
- ▶ É importante reciclar o lixo, separando os resíduos orgânicos dos recicláveis;

- ▶ Utilizar somente tábuas e colheres de polietileno;
- ▶ Os equipamentos devem ser mantidos limpos, sem ferrugem e em perfeitas condições de uso.

Orientações para Higienização de Instalações, Equipamentos e Utensílios

- ✓ Não utilizar sabão em barra, somente detergente líquido na higienização dos equipamentos e utensílios;
- ✓ Não secar a louça com pano de prato, deixar secar ao natural.
- ✓ Não utilizar palha de aço. Somente é permitido esfregão de aço que não solte resíduo;
- ✓ Manter sempre limpos os panos de limpeza;
- ✓ Não usar vassoura seca para a limpeza;
- ✓ As esponjas devem ser utilizadas enquanto estiverem limpas e em bom estado de uso. Recomenda-se a troca a cada 3 dias, aproximadamente, dependendo da intensidade da utilização;
- ✓ Separar o material de limpeza dos alimentos;
- ✓ Manter lixeiras limpas e sem acúmulo de lixo;
- ✓ Retirar o lixo a cada turno;
- ✓ O lixo retirado da cozinha deve ser mantido amarrado e em local adequado;
- ✓ Manter equipamentos e utensílios sempre limpos e em bom estado de conservação;
- ✓ Limpar periodicamente coifas, refrigeradores, congeladores, paredes, luminárias, telas, vidros, tetos, caixa de gordura, fritadeiras, conforme a necessidade;
- ✓ Limpar diariamente sanitários, piso, bancadas, fogões, lixeiras, lavatórios;
- ✓ Utilizar apenas pano descartável tipo perflex;
- ✓ Após utilizar um equipamento ou utensílio, lavá-lo imediatamente;
- ✓ Limpar a caixa d'água a cada 6 meses;
- ✓ Limpar a caixa de gordura e fossa asséptica periodicamente.

Controle de Pragas

- ♣ Não utilizar produtos químicos para exterminar insetos, formigas e baratas;
- ♣ Não usar aerossol;
- ♣ Não usar mata moscas;
- ♣ Dedetizar o local a cada 6 meses, por meio de empresas credenciadas à Vigilância Sanitária;
- ♣ Utilizar ralos tampados e com telas;
- ♣ Manter portas e janelas fechadas e portas bem vedadas, com batentes;
- ♣ Manter o ambiente sempre limpo;
- ♣ Não acumular lixo e material em desuso;
- ♣ Manter limpo e organizado o depósito de lenha;
- ♣ Manter limpo e organizado depósito de alimentos;
- ♣ Não guardar os hortifrutis em caixotes de madeira.

Higiene do Manipulador

- ♣ Manter em dia a higiene pessoal (banho, escovação dos dentes, mãos limpas etc.);
- ♣ Usar uniforme completo: cor branca, com touca, jaleco, calça, avental, meias e sapatos fechados;
- ♣ Manter uniforme sempre limpo, trocando-o diariamente;
- ♣ Manter sapatos limpos, dando preferência para sapatos antiderrapantes;
- ♣ Usar desodorante sem odor;
- ♣ Não usar perfume e loção pós-barba;
- ♣ Manter barba, bigode e costeletas bem aparadas;

- † Fazer exames a cada 6 meses (sangue, fezes, urina);
- † Lavar as mãos constantemente, sempre que necessário;
- † Manter unhas limpas, aparadas e sem esmalte;
- † Não usar brincos, anéis, colares, relógio, piercing;
- † Não manipular alimentos com ferimentos nas mãos ou com sintomas de doenças como conjuntivite, diarreia, vômitos e coriza. Comunicar quando apresentar ferimentos ou doenças;
- † Não carregar no uniforme, pentes, cigarro, chiclete, isqueiro, celular, relógio, batom;
- † Cobrir ferimentos com curativos coloridos;
- † Sair para fumar apenas no horário do intervalo;
- † Não mascar chiclete, balas, palitos de dente;
- † Não provar os alimentos com as mãos e nem lambe os dedos;
- † Não beliscar os alimentos durante o trabalho;
- † Não utilizar pano para limpar boca, mãos, suor, coriza nem a louça;
- † Não carregar o pano de prato no ombro;
- † Não limpar as mãos no uniforme;
- † Utilizar toalha de papel para secar as mãos;
- † Usar luvas descartáveis, para cobrir ferimentos, manipular alimentos cozidos preparados, saladas e sobremesas;
- † Não é permitida a entrada de estranhos ao setor, exceto se autorizados e vestindo jaleco e touca;
- † Escovar os dentes no mínimo 3 vezes ao dia, depois das refeições;
- † Manter o jaleco totalmente fechado;
- † Não sair da área de manipulação com o uniforme;
- † Utilizar aventais plásticos somente nas áreas de higienização, para as demais atividades utilizar aventais de pano, brim, napa;
- † O manipulador de alimentos não deve manipular dinheiro.

Higiene, Conservação e Manipulação de Alimentos

- Não deixar material de limpeza próximo aos alimentos;
- Lavar verduras e legumes em água corrente e deixar de molho em água com cloro (1 litro de água para 1 colher de sopa de hipoclorito de sódio) por no mínimo 15 minutos, depois enxaguar;
- Os alimentos só podem ficar em espera por no máximo 30 minutos, entre o pré-preparo e o preparo;
- Reduzir o tempo entre o preparo das refeições e sua distribuição;
- Manter os alimentos ou bem quentes ou bem frios;
- As saladas e sobremesas devem ser mantidas abaixo de 10°C de temperatura;
- As comidas quentes devem ser mantidas acima de 65°C;
- Fazer o descongelamento e dessalgue adequadamente;
- As carnes devem ser descongeladas dentro do refrigerador. Em casos extremos, descongelar em água corrente, dentro da embalagem original;
- Os alimentos devem ser armazenados no refrigerador ou congelador em potes plásticos com tampa ou sacos plásticos próprios;
- Na área de armazenamento, não manter latas, garrafas, plásticos dentro das caixas de papelão;
- Os alimentos quentes/mornos podem ser colocados diretamente no refrigerador, mas devem ser guardados semi-abertos e não totalmente tampados;
- Na hora da aquisição cuidado com a validade, procedência e estado de conservação dos alimentos;

- 🍷 Limpar refrigeradores e congeladores com água e bicarbonato de sódio;
- 🍷 Verificar sempre o prazo de validade dos alimentos e bebidas;
- 🍷 Manter sempre limpo o óleo da fritadeira e utiliza-la com a temperatura de 160 a 180°C;
- 🍷 Não utilizar a mesma tábua e facas para alimentos cozidos e crus;
- 🍷 Cozinhar a carne no mínimo a 74°C;
- 🍷 A chapa deve ser utilizada na temperatura de 150 a 200°C;
- 🍷 Saladas cruas e maionese devem ser utilizadas no máximo em 24h; saladas cozidas por 72h;
- 🍷 Alimentos cozidos por 72h; peixes e frutos do mar por 24h;
- 🍷 Ovos por 14 dias fora da geladeira;
- 🍷 Não guardar os ovos nem laticínios na porta da geladeira;
- 🍷 Não colocar toalhas, guardanapos dentro do refrigerador;
- 🍷 Separar os congelados de pescados, das carnes e dos alimentos preparados;
- 🍷 Parte superior do refrigerador: alimentos prontos para consumo;
- 🍷 No centro do refrigerador: carnes e laticínios;
- 🍷 Parte inferior do refrigerador: hortaliças e frutas;
- 🍷 Prazo máximo de armazenamento no congelador 90 dias;
- 🍷 Evitar a contaminação cruzada entre alimentos crus e cozidos.

Como em qualquer outra atividade, o planejamento é muito importante. Seguem algumas dicas de como planejar cardápios e serviços a mesa.

Planejamento de Cardápios

Para a composição do cardápio é preciso considerar os seguintes aspectos: cor, sabor, textura, apresentação, ingredientes, tipos de preparo, temperaturas, viabilidade e qualidade nutricional

Tipos de Cardápios

A la carte

- ▶ Hour d'ouvre frios (entradas frias)
- ▶ Sopa ou Hour d'ouvre quentes (entradas quentes)
- ▶ Pescado ou Massa e ovos
- ▶ Aves ou Carnes
- ▶ Sobremesa (queijo - *sauvorie*, doce ou fruta)
- ▶ (sorbet – entre a entrada e o prato principal)
- ▶ Sorvetes: 150g/pessoa.

ORDEM	ORDEM SIMPLIFICADA
1º Serviço – entradas	1º Serviço – entradas
2º Serviço – pescado ou massa	2º Serviço: prato principal
3º Serviço – prato principal (pescado, ave, carne)	3º Serviço: sobremesa
4º Serviço – sobremesa	

Self-service

- ▶ Saladas
- ▶ Acompanhamentos frios
- ▶ Prato a base de carne (prato principal)
- ▶ Acompanhamentos quentes
- ▶ Sobremesa

Obs.: as saladas, acompanhamentos e sobremesas devem combinar com o prato principal.

Cálculo de Custos

É importante no planejamento dos cardápios calcular o custo dos alimentos. Indicamos aqui um cálculo simplificado que envolve **Custo dos alimentos + fator de multiplicação (inclui os custos gerais + lucros) = preço de venda**

Fatores de multiplicação utilizados:

- ▶ Para refeições subsidiadas: 2,5
- ▶ Para obter lucro adequado: 3,0 a 3,3
- ▶ Para refeições com alimentos pré-preparado: 2,8
- ▶ Para obter alto lucro e alto preço de venda: 3,7 – 4,0

Per Capita

PER CAPITA DOS ALIMENTOS COZIDOS			
ALIMENTO	VALOR	ALIMENTO	VALOR
Carnes	150-180g	Carnes com osso	200-250g
Peixes	200g	Camarão	150g
Almôndegas	90-120g	Arroz	250g
Batata cozida	100g	Batata frita	120g
Bolos	100g	Sopas	250g
Cremses	100-120g	Dobradinha	200g
Doces em calda	90g	Farofa	60g
Feijão	150g	Feijoada	200g
Gelatina	100g	Salada de feijão	130g
Lingüiça	100 -120g	Língua ao molho	150g
Lasanha	150-200g	Macarrão	200g
Mousse	100g	Molhos	35-45g
Nhoque	150g	Panqueca	240g
Berinjela/pimentão recheado	140-200g	Pirão	150g
Polenta	200g	Pudim	100g
Purê	220g	Quiabo	80g
Purê de abóbora/abóbora refogada	120g	Risoto/carreteiro	270g
Sagu	130g	Salada de frutas	100g
Sanduíche	85-100g	Strogonoff	190g
Sufflé	100g	Tabule	125g
Torta	190g	Aipim	100g

PER CAPITA DOS ALIMENTOS CRUS			
ALIMENTO	VALOR	ALIMENTO	VALOR
Arroz	50g	Batata	80-100g
Batata doce	120g	Carne	100-120g
Frango	140-200g	Feijão	60g
Legumes folha	25g	Demais legumes	60-100g
Macarrão	100-150g	Peixes	180-200g
Frutas	120-200g	Farinha/farofa	60g

Per capita para coquetéis/festas

- ▶ Salgadinhos: pelo menos 5 opções de 10 a 15 unidades
- ▶ Bolo: 100g
- ▶ Docinhos: deve ter de 4 a 8 tipos, calcular de 3 a 6 unidades
- ▶ Bem casado: 2 a 3 unidades
- ▶ Uísque: 1 garrafa para cada 6 pessoas (3 doses/pessoa) 20 a 23 doses por litro
- ▶ Champanhe: 1 garrafa para 2 pessoas (se for a única bebida); ou 1 garrafa para 4 pessoas (se houver outras bebidas)
- ▶ Vinho Branco: 1 garrafa para 3 pessoas (3 a 4 cálices/pessoa se não houver vinho tinto)
- ▶ Vinho Tinto: 1 garrafa para 4 pessoas (2 a 3 cálices/pessoa)
- ▶ Cerveja: 1 garrafa/pessoa (se não houver outras bebidas); 1 garrafa para 4 pessoas (se houver outras bebidas)

- ▶ Água e refrigerante: 300 – 500 ml/pessoa
- ▶ Licor: 2 doses/pessoa (17 a 25 doses por litro)

Outras dicas:

- ▶ Carnes (vermelha, frango e peixe). Quando for servido apenas 1 prato utilizar como referência 250g/pessoa. Quando for servido com 2 ou 3 tipos de pratos utilizar como referência 80g/pessoa.
- ▶ Batatas. Servindo apenas 1 prato: 170g/pessoa. Servindo 2 ou 3 tipos de pratos: 120g/pessoa.
- ▶ Legumes Cozidos. Servindo apenas 1 prato: 110g/pessoa. Servindo 2 ou 3 tipos de pratos: 50g/pessoa.
- ▶ Arroz, Grãos e Lentilha. Servindo apenas 1 prato: 40g/pessoa.(cru) Servindo 2 ou 3 tipos de pratos: 25g/pessoa.(cru)
- ▶ Risoto. Servindo como prato principal: 60g/pessoa (cru)
- ▶ Massas (macarrão). Servindo como prato principal: 110g/pessoa.(cru) Servindo com acompanhamento: 50g/pessoa.(cru) Servindo 2 ou 3 tipos de pratos: 25g/pessoa.(cru).
- ▶ Tortas Salgadas. Servindo como prato principal: 250g/pessoa.
- ▶ Sobremesas e Frutas: 150g/pessoa.
- ▶ Tortas e Bolos: 60g/pessoa.
- ▶ Mousses ou Cremes: 110g/pessoa.
- ▶ Sorvetes: 150g/pessoa.

Como Calcular a Quantidade de Alimentos para Compras

Peso bruto: peso dos alimentos crus com os resíduos

Peso líquido: peso dos alimentos crus ou cozidos sem os resíduos

Fator de correção (FC), corresponde a quantidade de resíduos retirados dos alimentos durante seu pré-preparo. É calculado dividindo-se o peso bruto (PB) sobre o peso líquido (PL) do alimento. Este fator é constante para cada alimento.

$$FC = \frac{\text{peso bruto}}{\text{peso líquido}}$$

Fator de cocção (Fco)

Os alimentos sofrem modificação de peso ou volume após a cocção, para saber o peso final da preparação é necessário conhecer o fator de cocção. É calculado dividindo-se o peso da preparação pronta sobre a soma dos ingredientes crus.

$$Fco = \frac{\text{peso alimento cozido}}{\text{peso alimento cru}}$$

FATOR DE CORREÇÃO			
ALIMENTO	VALOR	ALIMENTO	VALOR
Abobrinha	1,03	Acelga	1,45
Agrião	1,78	Aipo	1,11-1,58
Alface	1,09-1,33	Alho	1,08
Alho porro	1,35-2,22	Aspargo	2,00
Berinjela	1,00-1,04	Brócolis	2,12
Brotos	3,33	Chicória	1,12-1,40
Couve	1,60-2,22	Couve-flor	2,22-2,46
Espinafre	1,78	Pepino	1,42
Rabanete	1,10	Repolho	1,72
Tomate	1,25	Batata	1,06
Batata doce	1,13-1,33	Cará	1,35
Inhame	1,40	Mandioquinha	1,15
Milho verde	2,63	Mandioca	1,39
Abóbora	1,51-1,64	Berinjela	1,08
Beterraba	1,61-1,88	Cebola	1,03-2,44
Cenoura	1,17	Chuchu	1,47-2,00
Ervilha fresca	1,81-2,20	Nabo	1,08-1,15
Pimentão	1,26	Quiabo	1,22
Vagem	1,41	Abacate	1,33-1,68
Abacaxi	2,10	Banana	1,20-1,50
Caju	1,28	Coco	1,79
Goiaba	1,22	Laranja	1,39-2,13
Limão	2,26	Maçã	1,14-1,35
Manga	1,55	Mamão	1,47-1,79
Melancia	2,17	Melão	1,04
Morango	1,04-1,20	Pêra	1,20
Pêssego	1,25	Tangerina	1,30-1,43
Uva	1,21-1,33	Mexilhão	3,45
Ostra	5,52-10	Peixes inteiros	1,6-2,5
Aves com osso	1,6-2,3	Camarão	1,64-4,10
Lagosta	2,78	Siri	8,33
Carnes sem osso	1,04-47	Carnes com osso	2,33

FATOR DE COCÇÃO			
ALIMENTO	VALOR	ALIMENTO	VALOR
Feijão preto	3,94	Feijão branco	4,39
Arroz	3,22	Abóbora	0,95
Aipim	1,05	Batata doce	0,93
Batata	0,93	Cenoura	0,91
Vagem	1,10	Espinafre	0,87
Repolho	0,90	Chuchu	0,91
Carnes de segunda	1,31	Carnes de primeira	0,55

Os educandos poderiam se organizar em grupos para pesquisar os seguintes tipos de *serviço*, preparando-os para avaliação coletiva dos conhecimentos apreendidos:

- ▶ Familiar
- ▶ A americana
- ▶ A americana sem talheres
- ▶ A francesa
- ▶ Sistema empratado
- ▶ A inglesa
- ▶ A inglesa indireto (com guéridon)
- ▶ Snack Bar

Para finalizar essa abordagem poderia se trabalhar a música Comida, de Titãs, com cada educando produzindo um poema ou reflexão sobre as condições de vida dos trabalhadores.

BIBLIOGRAFIA

- ANTUNES, Ricardo. 1997. Adeus ao trabalho? Ensaio sobre as metamorfoses e a centralidade do mundo do trabalho. São Paulo, Cortez, 4ª ed.
- _____. 1999. Os sentidos do Trabalho: ensaio sobre a afirmação e a negação do trabalho. São Paulo, Boitempo Editorial.
- _____. 2005. O Caracol e sua concha. São Paulo, Boitempo Editorial.
- ARAÚJO, Clara. 2000. Marxismo, feminismo e o enfoque de gênero. In Revista Crítica Marxista. São Paulo: Boitempo Editorial, out/2000, pp. 65-66.
- AZEVEDO, E. 2001. Alimentos orgânicos. Florianópolis: Editora Insular.
- BARBARA, Maristela, MIYASHIRO, Rosana, GARCIA, Sandra. 2004. Experiências de Educação Integral da CUT: práticas em construção. Rio de Janeiro, DP&A.
- BENJAMIN, Walter. 1969. A arte e a reprodutibilidade da técnica. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira.
- BIHR, Alain. 1998. Da grande noite à alternativa: o movimento operário europeu em crise. São Paulo, Boitempo Editorial.
- BLAY, E.A. 2001. 8 de Março: Conquistas e controvérsias. In Revista de Estudos Feministas. Florianópolis, UFSC, 2001.
- BOSI, Alfredo. 1992. Dialética da colonização. São Paulo, Companhia das Letras.
- BRAVERMAN, H. 1987. Trabalho e Capital Monopolista. Rio de Janeiro, Ed. Guanabara.
- BRILLAT-SAVARIN. 1995. A Fisiologia do gosto. São Paulo, Companhia das Letras.
- BRUM, A.J. 1988. Modernização da agricultura: trigo e soja. Petrópolis: Vozes.
- CAMPORESI, Piero. 1996. Hedonismo e Exotismo: a arte de viver na Época das Luzes. São Paulo, Editora Unesp.
- CARVALHO, H.M. 2003. Sementes: patrimônio do povo a serviço da humanidade. São Paulo, Expressão Popular.
- CATTANI, Antônio. 1997. Trabalho e tecnologia. In Dicionário Crítico, Petrópolis/Porto Alegre, Ed. Vozes/Ed. Universidade.
- CHAUÍ, Marilena. 1982. Cultura e Democracia. São Paulo, Ed. Moderna.
- _____. 1994. Convite à Filosofia. São Paulo, Ed. Ática.
- _____. 1997. O que é ideologia. São Paulo, Brasiliense. Coleção Primeiros Passos.
- CHOMSKY, Noam. 1996. Novas e Velhas Ordens Mundiais. São Paulo: Scritta.
- CONTI, L. 1994. Almanaque de cozinha: técnicas passo-a-passo e dicas culinárias. São Paulo: Nova Cultural.
- CUT. 1999. Política Nacional de Formação: História, Princípios, Concepções e Organização Nacional. São Paulo, Secretaria Nacional de Formação da CUT.
- _____. 2000. Projeto de Sistematização: um ato de criação política e de conhecimento. São Paulo, Secretaria Nacional de Formação da CUT.
- _____. 2000. Formação de Formadores para Educação Profissional: a experiência da CUT 1998/1999. São Paulo, Secretaria Nacional de Formação da CUT/Projeto Integral.
- _____. 2000. Sistematização. In O que é sistematização, uma pergunta diversas respostas, São Paulo, Secretaria Nacional de Formação da CUT.
- _____. 2000. Educação Integral dos Trabalhadores: Concretizando Princípios. São Paulo, Secretaria Nacional de Formação da CUT.
- _____. 2001. Bases do Projeto Político Pedagógico do Programa de Educação Profissional CUT - Brasil. São Paulo, Secretaria Nacional de Formação da CUT.
- DEJOURS, C. 1989. Introdução à Psicopatologia do Trabalho. In Revista de Sociologia. São Paulo, Universidade de São Paulo, v 1 (2), 1989, pp. 97-103.
- FAO. 1995. Enseñanzas de la revolución verde: hacia una nueva revolución verde. Roma, FAO. Texto provisional. 1995, 19 p.
- FERNANDES, Florentan. 1975. Capitalismo dependente e classes sociais na América Latina. Rio de Janeiro, Zahar editores.
- FORRESTER, V. 1997. O Horror Econômico. São Paulo, Ed. Unesp.
- FREIRE, Paulo. 1979. Pedagogia do Oprimido. Rio de Janeiro, Paz e Terra.
- _____. 1996. Pedagogia da autonomia. Rio de Janeiro, Paz e Terra.
- _____. 1997. Pedagogia da Esperança. Rio de Janeiro, Paz e Terra.
- _____. 1994. Alfabetização e cidadania. In. Educação Popular: Utopia Latinoamericana. GADOTTI, M., TORRES, C.A. (orgs.), São Paulo, Ed. Cortez.
- FRIGOTTO, Gaudêncio. 1996. Educação e a Crise do Capitalismo Real. São Paulo, Cortez Editora.
- _____. 1998. Educação e Crise do Trabalho: Perspectivas de Final de Século. Petrópolis, Vozes.
- GALEANO, Eduardo. 2007. As veias abertas da América Latina. Petrópolis, Paz e Terra.
- GRAMSCI, Antonio. 1981. Concepção Dialética da História. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira.
- _____. 1991. Maquiavel, a Política e o Estado Moderno. Rio de Janeiro, Civilização Brasileira. 8ª. Edição.
- _____. 1991. Os Intelectuais e a Organização da Cultura. Rio de Janeiro, Civilização Brasileira. 8ª. Edição.
- HARVEY, David. 1996. Condição Pós-Moderna. São Paulo, Edições Loyola, 6ª. Edição.
- HAZELWOOD, D. 1994. Manual de higiene para manipuladores de alimentos. São Paulo, Varela.
- HOBSBAWM, Eric J. 1987. Mundos do trabalho: Novos Estudos Sobre a História Operária. Petrópolis, Editora Paz e Terra.
- JARA, Oscar. 1996. Para sistematizar experiências. João Pessoa, Editora Universitária, UFPP.
- JARA, Oscar. 1994. El reto de teorizar sobre la practica. In. Educação Popular: Utopia Latinoamericana. GADOTTI, M., TORRES, C.A. (orgs.), São Paulo, Ed. Cortez.
- KOSIK, Karel. 1989. Dialética do Concreto. Rio de Janeiro, Paz e Terra, 5ª. edição.
- LESSA, S. 1997. A Ontologia de Lukács. Maceió, EDUFAL.
- _____. 2002. Mundo dos Homens: trabalho e ser social. São Paulo, Boitempo Editorial.
- LÓWY, Michel. 1999. O Marxismo na América Latina: Uma antologia de 1909 aos dias atuais. São Paulo, Editora Fundação Perseu Abramo.
- _____. 2007. Ecologia e socialismo. In. Brasil de Fato, 28/02/2007
- MACCIOCHI, Maria-Antonieta. 1977. A Favor de Gramsci. São Paulo, Paz e Terra.
- MANFREDI, Sílvia Maria. 2002. Educação Profissional no Brasil. São Paulo, Cortez.
- MARINI, Rui M. 2000. Dialética da dependência. Petrópolis, Ed. Vozes.
- MARX, K. & ENGELS, F. 1997. O Manifesto Comunista. São Paulo, Paz e Terra.
- _____. A ideologia alemã. São Paulo, Hucitec. 10ª Edição
- MARX, Karl. 1988. O Capital. v. I, São Paulo, Nova Cultural. (Os Economistas).
- MESZÁROS, Itsván. 2002. Para Além do Capital. São Paulo, Boitempo Editorial.
- NEVES, Lúcia M. W. 2000. Educação e Política no Limiar do Século XXI. Campinas, Editora Autores Associados, Coleção Educação Contemporânea.
- _____. Brasil 2000: nova divisão de trabalho na Educação. São Paulo, Xamã.
- NOVAIS, Fernando A. 1998. História da vida privada no Brasil: capitalismo tardio e sociabilidade moderna. São Paulo, Cia da Letras.
- ORTIZ, Renato. 2000. Mundialização e Cultura. São Paulo, Ed. Brasiliense.
- OURIQUES, Helton. 1998. Turismo em Florianópolis: uma crítica à indústria pós-moderna. Florianópolis, Ed.UFSC.
- _____. 2005. A produção do Turismo: Fetichismo e Dependência. Campinas, Alínea Editora.
- PERROT, Michele. 1988. Os excluídos da história: operários, mulheres e prisioneiros. Rio de Janeiro, Paz e Terra.
- POULAIN, J. 2004. Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar. Florianópolis, Ed. UFSC.
- RAMOS, M. N. 2001. A Pedagogia das Competências: Autonomia ou Adaptação? São Paulo, Cortez Editora.
- REVISTA Caros Amigos. 1995. São Paulo, Ed. Casa Amarela, ano VIII, n.94, jan.2005
- RIBEIRO, Renato Janine. 1983. A etiqueta no antigo Regime: do sangue à doce vida. São Paulo, Brasiliense. Coleção Tudo é História, n. 69.
- ROMÃO, J. E. 1998. Avaliação dialógica: desafios e perspectivas. São Paulo, Cortez Editora.
- RUMMERT, Sônia M. 2000. Educação e Identidade dos Trabalhadores: As concepções do capital e do trabalho. São Paulo, Xamã; Niterói, Intertexto.
- _____. 2002. Trabalho e Educação: uma relação que supera os limites impostos pelo capital. In Forma & Conteúdo. São Paulo, SNF/CUT, n 11, ago. 2002.
- SANTOS, Milton. 2000. Por uma outra globalização: do pensamento único à consciência universal. São Paulo, Record.
- SAVIANI, D. 2000. Pedagogia histórico-crítica: primeiras aproximações. Campinas, Autores Associados, 7ª edição.
- SAYAD, A. 1998. A Imigração ou os paradoxos da alteridade. São Paulo, EDUSP.
- SILVA JUNIOR, E. A. 1995. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. São Paulo, Varela. 4ª edição
- SOUZA, João Francisco. 1997. Para elaborar um projeto de sistematização. In Tópicos Educacionais. Recife, UFPE, Centro de Educação, v.15, nº 1/3, 1997.
- VALENTE, F.L.S. 2002. Direito Humano à Alimentação: desafios e conquistas. São Paulo, Cortez Editora.
- WILKINSON, J. 1989. O Futuro do Sistema Alimentar. São Paulo, Editora Hucitec.
- ZOLA, Émile. 1979. Germinal. São Paulo, Abril Cultural, p.535.

Revisão
LUCIANA SERENO

Diagramação
DLC - EDITORA DE JORNAIS E REVISTAS LTDA

Capa
NSA COMUNICAÇÃO

Título
REFERENCIAL METODOLÓGICO
EDUCAÇÃO INTEGRAL DOS TRABALHADORES
EDUCADORES
TURISMO E HOSPITALIDADE

Formato: 24,5 x 18,5
Mancha: 21,5 x 15,5
Tipologia: Garamond, Futura, Times New Roman e Franklin GotCdlTc
Papel: Papel off-set 90g/m2(miolo), cartão supremo 250g/m2(capa)
Matriz: Fotalito Digital
Tiragem: 500
1ª edição: Junho/2007