



ISSN: 2175-5493

VII COLÓQUIO DO MUSEU PEDAGÓGICO

14 a 16 de novembro de 2007

REGISTROS SOBRE O TRABALHO E A QUALIFICAÇÃO EM FABRIQUETAS DE QUEIJO E REQUEIJÃO·205

Fabiano Borges Sales*
(UESB)

Ana Elizabeth Santos Alves**
(UESB)

RESUMO

Este texto tem como objetivo descrever a organização do trabalho na produção artesanal de laticínios e o modo como são qualificados os trabalhadores e os produtores desse ramo. Metodologicamente a pesquisa se ancorou em levantamento de campo por meio de entrevistas em feiras livres da região, observações e entrevistas nas Fabriquetas selecionadas segundo informações colhidas nas feiras ou por meio de pessoas conhecidas. Nas considerações finais, inferimos que a organização do trabalho nas Fabriquetas é baseada no uso intensivo do trabalho manual, tendo o queijeiro e o requeijoeiro como figuras centrais no processo de produção dos lácteos; a qualificação dos trabalhadores e proprietários é adquirida nos locais de trabalho.

PALAVRAS-CHAVE: Organização do trabalho – Laticínios - Qualificação

As Fabriquetas de queijo e requeijão são estabelecimentos artesanais que operam no mercado informal local, tendo os seus produtos comercializados geralmente em feiras livres, dirigidos a consumidores de baixa renda. Não possuem selo de inspeção da vigilância sanitária e são localizadas fora do perímetro urbano, na zona rural. Devido à

²⁰⁵ Este texto apresenta os resultados dos trabalhos desenvolvidos pelo bolsista no período de agosto de 2006 a julho de 2007, junto ao grupo de estudos e pesquisas Trabalho e Educação do Museu Pedagógico.

* Aluno do curso de Licenciatura em História da Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia –UESB. Bolsista de Iniciação Científica PIC/CNPQ.

** Professora da Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia – UESB. Orientadora do Bolsista.



ISSN: 2175-5493

VII COLÓQUIO DO MUSEU PEDAGÓGICO

14 a 16 de novembro de 2007

baixa produtividade e o distanciamento das cidades, os proprietários dessas pequenas unidades rurais, não podem comercializar o leite in natura, ou vendê-lo para laticínios; optam pela produção de queijo ou requeijão.

Para o desenvolvimento desta pesquisa visitamos 4 Fabriquetas no ano de 2006: uma em Vitória da Conquista, outra em Itarantim e duas em Iguai. A seleção das Fabriquetas visitadas foi feita segundo informações colhidas nas feiras livres da região ou por meio de pessoas conhecidas dos pesquisadores. Para orientar as observações e as entrevistas utilizamos um roteiro que pedia informações sobre: localização, descrição das instalações e da organização do trabalho, qualificação profissional dos trabalhadores e proprietários. Usamos como instrumento de coleta de dados um diário de campo. Neste diário anotamos as informações constantes no roteiro e acrescentamos outras informações relevantes desenvolvidas nas reflexões do processo de observação e entrevistas. Nas feiras de Jequié e Itapetinga entrevistamos um pequeno proprietário rural produtor de requeijão.

Também entrevistamos três Técnicos da Agência Estadual de Defesa Agropecuária da Bahia – Adab, um da região de Vitória da Conquista, outro de Jequié e Itapetinga, com a intenção de ouvir a opinião da Agência de vigilância sanitária sobre o funcionamento das Fabriquetas.

A organização do processo de trabalho nas Fabriquetas é constituída pelo emprego de instrumentos simples de produção. Os equipamentos utilizados são latões, para o transporte do leite para a Fabriqueta, que não fica muito distante do curral, tanques para o armazenamento do leite, de aço inoxidável ou de fibras sintéticas, desnatadeira para o desnate do leite, forno à lenha para o cozimento da massa do requeijão, tachos de alumínio, colheres de pau, utilizadas para mexer a massa do queijo e também do requeijão, formas, feitas de tubos de PVC, para o queijo ou baldes plásticos para armazenamento do requeijão. Esses estabelecimentos possuem freezers para a



ISSN: 2175-5493

VII COLÓQUIO DO MUSEU PEDAGÓGICO

14 a 16 de novembro de 2007

conservação do queijo ou para o armazenamento da massa do requeijão, já que o mesmo não é preparado em um único dia.

As atividades desenvolvidas são repetitivas e quase que exclusivamente manuais (exceção é o uso da desnatadeira): a começar pela ordenha das vacas até o fabrico do queijo ou do requeijão e a embalagem final dos produtos. Os trabalhadores transportam latões de leite do curral para as Fabriquetas, com o auxílio de veículo de tração animal, contendo até 50 litros de leite, em seguida, despejam esses latões nos tanques de armazenamento.

Semelhante às atividades desenvolvidas por artesões em sociedades pré-industriais, o trabalho nas Fabriquetas é organizado tendo de um lado o mestre queijeiro ou requeijoeiro e de outro, os aprendizes (os auxiliares); de maneira prática esses aprendizes, com o auxílio do mestre ou oficiais aprendem o ofício, até que um dia se tornem mestres.

A qualificação profissional dos produtores e trabalhadores em laticínios é adquirida de maneira prática, no dia-a-dia das unidades produtivas. A aquisição e o domínio das técnicas de produção de queijo e requeijão são transmitidas por familiares, amigos ou mestres queijeiros.

Em nossa pesquisa de campo na feira do Bairro Jequiezinho, em Jequié, encontramos o senhor Manuel²⁰⁶, da cidade de Maracás, que fabrica requeijão e manteiga há mais de 20 anos:

Aprendi com meu pai, via ele fazendo, eu e meus irmãos iam ajudando, aí aprendemos fazer [...] todo mundo lá em casa sabe fazer manteiga e requeijão. É uma tradição de família, foi passando de pai para filho, de filho para neto. Meu pai aprendeu com meu avó, eu aprendi com meu pai, e meu filho aprendeu comigo.

²⁰⁶ Nome fictício para preservar a identidade do entrevistado.



Todas essas características acima citadas, nos lembram os moldes de produção pré-capitalista citados por Enguita (1989, p.8-9).

Os trabalhadores pré-industriais controlam seu processo de trabalho em uma economia primitiva, os meios de produção são rudimentares e sua elaboração está ao alcance de qualquer um. É o homem que põe os meios a seu serviço, e não o contrário. As técnicas são simples e podem ser dominadas por todos.

As Fabriquetas de queijo e requeijão são organizadas de modo semelhante às oficinas artesãs em fins dos tempos medievais; apresentam maquinário simples, os trabalhadores dominam as técnicas de produção, características marcantes dos trabalhadores de ofício e a predominância do trabalho é essencialmente manual.

Um exemplo dessa organização de trabalho, próprio da economia de subsistência, está presente no depoimento colhido na feira com o Senhor Manuel, que além de dominar as técnicas da produção do requeijão e da manteiga, é dono de uma pequena propriedade na cidade de Maracás e possui algumas cabeças de gado. Uma parte da sua produção de leite é destinada para o consumo familiar e outra, para o fabrico do requeijão e da tradicional manteiga de garrafa:

Temos em nossa propriedade algumas vaquinhas, e produzimos cerca de 30 a 40 litros de leite por dia. Do leite que tiramos não conseguimos vender todo, vendemos um pouquinho e com o restante fabricamos o requeijão. [...] ele é feito no fim-de-semana. Vamos acumulando a massa e na sexta-feira fabricamos o requeijão. [...] Usamos um tacho para fazer o requeijão, uma panela para ferventar a massa e uma vasilha para coalhar o leite [...] Primeiro colocamos o leite para coalhar, depois ferventamos a massa, escorremos o soro, vamos juntando a massa para fazer o requeijão na sexta-feira. [...] faço pouco requeijão, uns vinte quilos por semana, vendo tudo aqui em Jequié, pra pagar a passagem e a feira.

[...] desnatadeira eu não tenho. Faço o seguinte para desnatar o leite: ponho pra coalhar, depois que ele coalha, a nata fica toda em cima. Aí a gente vai e tira a nata, põe numa



ISSN: 2175-5493

VII COLÓQUIO DO MUSEU PEDAGÓGICO

14 a 16 de novembro de 2007

vasilha, bate e põe pra ferver. Da manteiga usamos uma parte para a produção do requeijão e o que sobra vendemos na fira.

Uma parte da produção de subsistência do Sr. Manuel é utilizada para o consumo da família e a outra se torna mercadoria de troca na feira. Ele sempre tem que procurar produzir mais para garantir o sustento da família, sendo do mesmo modo tão explorado quanto o trabalhador assalariado (ENGUIA, 1989).

A qualificação profissional do senhor Manuel foi adquirida de maneira prática, ele frequentou a escola por pouco tempo. Segundo suas informações, estudou somente até a quarta série. “Na época em que a gente estudava não era tão fácil como é hoje, para estudar, nosso pai colocava a gente para estudar e quando aprendia um pouquinho já estava bom, botava pra trabalhar”.

Percebemos na fala do entrevistado a contradição do sistema educacional, a escola legítima a continuidade do processo de desigualdade entre as classes: uma classe deve ser “rapidamente qualificada” para vender a sua força de trabalho e ajudar na complementação da renda familiar, enquanto uma outra pode continuar estudando. Frigotto, citando Destutt de Tracy (1989, p.15), descreve que essa realidade não é uma novidade, podemos perceber claramente essas contradições na relação trabalho e educação.

Em toda sociedade civilizada existe necessariamente duas classes de pessoas: a que tira sua subsistência da força de seus braços e a que vive da renda de suas propriedades [...] a primeira é a classe operária; a segunda é a que eu chamaria a classe erudita. [...]

Os homens da classe operária têm desde cedo necessidade do trabalho de seus filhos. Estas crianças precisam adquirir desde cedo o conhecimento e sobretudo o hábito e a tradição do trabalho penoso a que se destinam. Não podem, portanto, perder tempo nas escolas [...]



ISSN: 2175-5493

VII COLÓQUIO DO MUSEU PEDAGÓGICO

14 a 16 de novembro de 2007

Os filhos da classe erudita, ao contrário, podem dedicar-se a estudar durante muito tempo; têm muita coisa a aprender para alcançar o que se espera deles no futuro. Necessitam de um certo tipo de conhecimento que só se pode apreender quando o espírito amadurece e atinge determinado grau de desenvolvimento.

Na sociedade capitalista, a contradição entre as classes dispõe como a escola deve se organizar e o qual o seu papel. Os ideólogos da burguesia proclamaram que a escola deveria ser direito de todos, entretanto, alguns afirmavam que “ (...) a escola era totalmente dispensável para os trabalhadores, que a instrução escolar era tempo roubado da produção; que enquanto as crianças estavam nas escolas, não estavam colaborando coma produção” (SAVIANI, 1994, p.160).

Na zona rural de Vitória da Conquista visitamos uma Fabriqueta e entrevistamos o proprietário e o seu queijeiro João²⁰⁷. O queijeiro tem 30 anos, casado, dois filhos, mora na propriedade onde trabalha há um ano e dois meses. Inicialmente, sua atividade era somente a de vaqueiro, porém com instruções do proprietário da fazenda e da fábrica foi gradativamente aprendendo as técnicas de produção do queijo e da manteiga. Apesar de ser analfabeto, domina todas as etapas do fabrico do queijo e da manteiga. Segundo o proprietário da fábrica é possível perceber a sua evolução de “aprendiz”, para mestre queijeiro.

Mediante uma qualificação prática no cotidiano do trabalho, João adquire o domínio das técnicas de produção, entretanto, não possui os meios e os instrumentos de produção. Ele vende a sua força de trabalho, único bem que possui, por um determinado tempo diário, recebendo em troca uma determinada quantia em dinheiro, gerando para o seu empregador que possui os meios de produção e que determina o que ele produz, e quando produz, o que Marx chama de mais-valia.

A jornada de trabalho desse mestre queijeiro, começa antes do sol nascer. Acorda às 4:30h da manhã, às 5 horas já esta ordenhando as vacas no curral. Após a ordenha

²⁰⁷ Nome fictício



ISSN: 2175-5493

VII COLÓQUIO DO MUSEU PEDAGÓGICO

14 a 16 de novembro de 2007

leva 200 litros de leite para a Fabriqueta e inicia o processo de produção, do queijo e da manteiga durante todo o dia.

No município de Itarantin visitamos uma Fabriqueta de requeijão. Essa Fabriqueta possui três trabalhadores. Um dos trabalhadores, Carlos, uma espécie de gerente e de administrador da propriedade, estudou até a 4ª série do ensino fundamental. Já trabalha na produção de produtos derivados do leite a mais de nove anos. Aprendeu o ofício com alguns amigos que trabalhavam em laticínios. Possui amplo conhecimento da produção do requeijão, é mestre requeijoeiro, começando pela ordenha das vacas até a embalagem final do produto, somente a comercialização dos produtos é responsabilidade exclusiva do proprietário, afinal o que ele produz não lhe pertence.

Outro trabalhador dessa Fabriqueta, Mateus, 24 anos, está cursando o 1º ano do Ensino Médio, trabalha durante o dia e à noite mesmo cansado da labuta no campo vai para a escola. Em suas palavras, “chego quebrado em casa, mas mesmo assim tenho que ir à escola, às vezes o cansaço é tamanho que não consigo compreender o que o professor está falando”. Gradativamente, de maneira prática, ele vai aprendendo o seu ofício até que um dia possa também se tornar um mestre requeijoeiro. Além da ordenha das vacas, auxilia o mestre requeijoeiro na produção. É sua responsabilidade o desnate do leite na desnatadeira, o processo de coalho do leite, a extração do soro e fervura da massa, sendo a mesma, armazenada no freezer para o dia da fabricação do requeijão, que geralmente acontece nas segundas, quartas e sextas-feiras de cada semana.

É do requeijoeiro a responsabilidade pelo “toque” final no preparo do requeijão, é ele é quem sabe exatamente quando a massa está cozida e pronta para ir para a forma.

Como o trabalho em laticínio, é de domingo a domingo, esses trabalhadores possuem um dia de folga semanal, não sendo um dia específico da semana. Essa folga é concedida após os trabalhadores entrarem em comum acordo, a depender da demanda da produção.



ISSN: 2175-5493

VII COLÓQUIO DO MUSEU PEDAGÓGICO

14 a 16 de novembro de 2007

É interessante destacar que o queijeiro, o requeijoeiro e o ajudante se ocupam de uma série de atividades de grande responsabilidade, que não podem ser interrompidas; a atividade, exclusivamente manual, envolve destreza e habilidade em identificar o ponto da massa, expostos a longa jornada de trabalho em pé, distante de qualquer fiscalização trabalhista. Com relação ao significado da qualificação profissional, observa-se que corresponde à concepção que privilegia a aprendizagem pela experiência prática.

A existência dessas Fabriquetas causa conflitos e faz com que haja divergência nas opiniões. De um lado, estão os proprietários dessas unidades de produtivas, de outro, os estão os fiscais da Adab e os donos de Laticínios.

Os proprietários dessas Fabriquetas argumentam que elas são fonte de subsistência para suas famílias, forma de agregar valor ao seu produto, uma alternativa ao desemprego cada vez mais crescente, e principalmente por que falta incentivo por parte do poder público para se adequarem as normas impostas. Os donos de laticínios vêem a existência dessas Fabriquetas como sendo prejudicial ao seu comércio, conforme afirma um proprietário:

Nós fazemos um esforço danado para manter o laticínio em ordem dentro dos padrões exigidos pela Adab, só que chega um indivíduo desses e vende por ai um produto sem qualidade e sem nenhuma higiene, mais barato, porque não pagam nenhum imposto ao governo.

Os fiscais da Adab compreendem que a existência das Fabriquetas e a comercialização de seus produtos, acontece devido a falta de esclarecimento da população e também por fatores econômicos.

As Fabriquetas produzem laticínios em condições de higiene catastróficas e de péssima qualidade, sonegam impostos, não tem os devidos cuidados com os recursos hídricos, causando uma série de transtornos.

O maior problema é que a população por falta de esclarecimento acaba adquirindo os produtos, infelizmente, o preço é quem dita as normas do mercado.



ISSN: 2175-5493

VII COLÓQUIO DO MUSEU PEDAGÓGICO

14 a 16 de novembro de 2007

Concluimos, os produtos oriundos das Fabriquetas são fonte de subsistência para muitas famílias e geradores de empregos na economia informal para produtores e comerciantes. A campanha realizada por grandes empresários, segundo Rocha (2004), busca desqualificar o consumo informal, argumentando que os produtos possuem baixa qualidade, criando uma situação difícil para as autoridades públicas. O estado regula essa dinâmica (SORJ, 1980), o exemplo é a imposição da portaria 51 que objetiva o fim do mercado informal de leite e laticínios no país. As políticas de controle sanitário do governo federal e estadual exigem novas maquinarias e controle de qualidade, no sentido de expulsar do mercado as pequenas empresas e, ao mesmo tempo, oferecendo incentivos fiscais para as grandes empresas se expandirem.

REFERÊNCIAS

- ENGUITA, Mariano Fernández. *A Face Oculta da Escola*. Porto Alegre: Educação e Trabalho no Capitalismo. Porto Alegre: Artes Médicas, 1989.
- FRIGOTTO, Gaudêncio. Trabalho, Conhecimento, Consciência e a Educação do Trabalhador: impasses teóricos e práticos. In: GOMEZ, C. et al. *Trabalho e Conhecimento: Dilemas na Educação do Trabalhador*, 2.ed., São Paulo: Cortez : Autores Associados, 1989, p. 13-26.
- ROCHA, Alynson dos Santos. A agroindústria de leite e laticínios da Bahia: inserção e reestruturação da atividade. *Revista Bahia Análise & Dados*, Salvador, v.13, n.4, p.907-919, mar. 2004. Disponível em: www.sei.com.br.
- SAVIANI, D. O trabalho como princípio educativo frente às novas tecnologias. In: FERRETTI, Celso et al. *Novas Tecnologias, Trabalho e Educação: um debate multidisciplinar*. 4.ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 1994. p.151-166.
- SORJ, B. *Estado e classes sociais na agricultura brasileira*. RJ: Guanabara, 1986.