

PLANO PESSOAL

CONSUMO

Em prol dos gordinhos argentinos

André Cauduro D'Angelo*



As discussões sobre economia liberal, sociedade e cultura de consumo são relativamente antigas, mas não envelhecem. Ao contrário, renovam-se sempre. Foi aprovada há poucas semanas, na província de Buenos Aires, na Argentina, lei que obriga fábricas e lojas de roupas a produzir e vender peças de ampla numeração para atender também os consumidores obesos.

A obrigatoriedade deveu-se à tendência de fabricantes e lojistas de comercializar apenas roupas diminutas, destinadas às pessoas ajustadas a um padrão que valoriza a magreza. As consequências seriam nefastas, segundo especialistas: altas taxas de transgênicos alimentares, principalmente entre adolescentes, e elevada incidência de cirurgias plásticas — ambas supostamente representativas de um sofrimento psicológico compartilhado por boa parte da população, em especial as mulheres.

A intervenção estatal no mundo do consumo diagnosticou que os agentes privados não representam as demandas da sociedade. Produzem e comercializam produtos que não atendem aos interesses da população e também são capazes de gerar externalidades negativas sobre essa sociedade, ao se valerem de seu poder para ajustar gostos coletivos aos próprios interesses. Os legisladores portenhos não só crêm que o mercado pode ser ineficiente, como também antidemocrático e maléfico; fazem um julgamento de ordem econômica e moral.

Contudo, creio que o mais curioso é a reflexão que se pode fazer. Se o biótipo dos consumidores argentinos não se enquadrasse nos padrões das confecções, seria inviável a sobrevivência destas. Seria um contrasenso econômico fabricar e tentar vender peças de vestuário incapazes de servir na maior parte dos consumidores — ou produzi-las esperando que estes se adaptassem à modelagem. Deduz-se que a população portenha de números pequenos é suficientemente numerosa para ser economicamente atrativa.

Por outro lado, os que vestem números maiores, se em maioria absoluta ou minoria expressiva, certamente não deixam de contar com locais onde possam comprar; é questão de lógica econômica. Se em minoria diminuta, sofrem tanto quanto outras minorias, tendo de recorrer a empresas especializadas — o que nem de longe se torna um problema relevante, uma vez que os casos “desviantes” ganham tratamento específico e limitado em qualquer sociedade, dado seu caráter excepcional.

Porém, sabemos que a moda criada pelas marcas mais prestigiadas privilegia a magreza; quase automaticamente associamos contemporaneidade, beleza e elegância a corpos sem excesso de gordura. As grifes não vendem para os mais gordinhos, pois segundo sua lógica essa não seria uma associação positiva em termos de imagem. Mesmo que facilmente atendidos, estando em maioria na população ou não, os consumidores obesos não têm presença franqueada no circuito que decide o que é belo, atual e chique.

Sobre o quê, então, decidiram os legisladores? Ora, parece que sua condenação à “ditadura da magreza” no vestuário, mais do que econômica ou moral, foi de natureza cultural. Um verdadeiro julgamento sobre o caráter democrático do mercado e da sociedade de consumo, ato raro de intervenção do Estado não na ordem econômica, e sim na esfera simbólica da sociedade. A lei de Buenos Aires pretende terminar com a exclusão de parte da população do universo simbólico representado pelo bem-vestir; pôr fim à elitização da elegância.

A lei defende a democracia da imagem, do intangível; interfere diretamente no mundo do imaginário do consumo. Afirma, no fundo, que a oportunidade de sentir-se bonito, bem-vestido e alinhado à moda não deve excluir os mais gordinhos. Claro que a decisão é alvo de críticas dos empresários, que a consideram uma intromissão sem sentido no funcionamento do mercado. Curiosamente, a medida pode ser atacada por dois lados: pelos que não gostam da intervenção do Estado na economia, e pelos que acham que a lei foi parcial.

Estes últimos poderiam argumentar que a lei deveria ser estendida a pessoas com outras características físicas não contempladas pelo mundo da moda. Ou, claro, favorecer também os mais pobres, eternamente excluídos do jogo

O Legislativo de Buenos Aires fez uma rara intervenção no consumo, porque este privilegia os magros

simbólico do consumo. Do ponto de vista econômico, a decisão é quase bizarra — tem um quê de nonsense, até. Mas olhando sob o prisma cultural,

considero-a um verdadeiro acontecimento, um marco, já que é uma prova da vitalidade dos debates culturais relacionados ao mundo material.

Por um lado, pode-se ver no episódio a prova do autoritarismo redutor dos agentes privados, o qual só o constrangimento estatal pode combater. Por outro, reforça a ideia da possibilidade de uma relação dialética no mundo do consumo, não autoritária; mesmo que a ação soe como uma arbitrariedade estatal voltada a combater outra arbitrariedade, só que de fonte privada, não deixa de conter uma faceta negocial, pensada mais como provocação que imposição. A decisão dos argentinos insere o Estado num diálogo que, normalmente, restringe-se ao mercado (empresas e consumidores) — e isso, por si só, já é fato novo a ser saudado.

É possível apostar: a inserção do Estado nesse diálogo tende a fortalecer o mercado e o pensamento liberal, pois conferirá legitimidade a uma relação da qual o agente que (presumivelmente) representa os interesses da sociedade encontrava-se ausente. Ou seja: trata-se, agora, de uma mesarredonda na qual todos falam e se sentem representados. Estão abertas as possibilidades de negociação, persuasão e cooptação. Mais democrático do que isso, improvável. É um novo teste para a sociedade contemporânea.

* Mestre em Administração/Marketing pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul; pesquisador e consultor nas áreas de cultura do consumo.

GASTRONOMIA

Entre tacos e criatividade picante

A culinária mexicana quer ser reconhecida como patrimônio da humanidade

MÁRIA CARMONA/AFP/PAÍS

A valorizada cozinha do México está exibindo toda a sua riqueza em Paris, por ocasião da Semana Gastronômica Mexicana, a cargo dos chefs Ignacio e Eduardo Gutiérrez, ao mesmo tempo em que o governo do país latino-americano trabalha para que a culinária mexicana seja reconhecida pela Unesco como patrimônio cultural imaterial da humanidade.

Apresentada na sexta-feira passada à imprensa, a segunda Semana Gastronômica Mexicana se realiza no Hotel Napoleon de Paris, em cujo restaurante os pratos tradicionais franceses cedem seu lugar no cardápio durante sete dias às quesillas, ceviches, pescados com crosta de pimentas secas, moles, os tradicionais tacos e outras delícias da arte culinária do México.

O momento é importante, porque “este evento coincide com um esforço de promoção das autoridades mexicanas para que a tradição culinária do país seja reconhecida pela Unesco como patrimônio oral e imaterial”, declarou à Agência France Presse, Eduardo del Río, conselheiro da embaixada do



México na capital francesa.

De fato, sob a divisa “Oito milênios de cultura gastronômica”, o México argumenta perante a Unesco que “além de assegurar a subsistência, a cozinha mexicana tradicional é matriz cultural e poderoso eixo cosmogônico que ordena o patrimônio oral e imaterial através dos hábitos alimentares da sociedade mexicana”.

“Além do fato gastronômico, dos receitas e dos costumes relacionados à alimentação”, existe “um complexo sistema cultural de usos agrícolas, tradições e simbolismos, tingido de religiosidade e destinado a rituais que, a partir do milho,

remetem à criação do homem mesoamericano, ao manejo harmônico do meio ambiente, a formas seculares de raízes e vínculos sociais: festividades,

A cozinha do México se define como tradicional e de vanguarda, de profunda originalidade e de continuidade milenar

calendário de sementeiras e colheitas, usos funerários e outros costumes indígenas e mestiços, permitem o equilíbrio nutricional e uma enorme variedade de

pratos característicos”, segundo a embaixada do México em Paris.

A proposta do expediente mexicano para a lista de patrimônio oral e imaterial da humanidade da Unesco se sustenta na força da cozinha mexicana “como conceito e prática, ao mesmo tempo tradicional e de vanguarda, de profunda originalidade e de continuidade milenar”.

Herdeiros desta tradição, Ignacio e Eduardo Gutiérrez, pai e filho que trabalham juntos como chefs do restaurante do hotel Marquis

Reforma do México, apresentam em Paris pratos tradicionais, mas também uma cozinha de criação, contemporânea, elaborada tendo como base os ingredientes da tradição, como os nopales utilizados como sobremesa em uma surpreendente “crème brûlée de nopal e xonoxonostle”.

“Fizemos um esforço para trazer a melhor cozinha mexicana, mas o que trouxemos representa também o melhor que temos em inovação em nossa gastronomia, sempre respeitando os ingredientes mexicanos, embora dando-lhes uma apresentação nova”, explicou Ignacio Gutiérrez.

SAÚDE NO TRABALHO

Ergonomia é mais que cadeirologia

LAERTE IDAL SZNELWAR* E FAUSTO LEOPOLDO MASCIAT*

Recentes estudos e pesquisas de ergonomia relatam uma série de problemas na área de teleatendimento, uma das que mais cresceram nos últimos anos. É necessário repensar os projetos de trabalho no setor que, na maioria das vezes, estão ultrapassados e com tarefas que ainda são baseados nas antigas teorias do Taylorismo e do Fordismo, a partir de paradigmas de simplificação, de padronização e de fragmentação dos processos de produção.

O controle rígido da atividade, realizado por sistemas eletrônicos e pelos próprios supervisores, torna a tarefa dos atendentes ainda mais difícil e constrangedora. Também há a superposição de tarefas; postos de trabalho inadequados, sistemas informatizados problemáticos; falta de contato interativo com os colegas; inexistência da troca de experiências, além do estímulo às formas de competição para avaliação de desempenho individual.

Os distúrbios mais frequentes vão desde Ler/Dort (lesões por esforços repetitivos e distúrbios ósteo-musculares relacionados ao trabalho) até os de ordem psíquica. Há também dificuldades de ordem cognitiva, até porque solicita constantemente a memória de curto termo (ou memória de trabalho). Perda de concentração, dificuldades de leitura, de compreensão e fadiga excessiva são outros problemas comuns.

Não estamos mais face às clássicas doenças profissionais, e sim, frente às novas formas de sofrimento, que às vezes não mostram sinais aparentes. Seus portadores se tornam inúteis para o trabalho e perdem a capacidade para desenvolver atividades cotidianas. Com o tempo e o agravamento dos quadros clínicos podem aparecer sinais mais claros de lesão. Isso ocorre, muitas vezes, quando já há um comprometimento anatômico e funcional significativo, quando não, irreversível.

Este tipo de trabalho poderia ser considerado como temporá-

rio, mas há o risco de deixar traços indelévels na vida dos profissionais. A atividade dos atendentes é baseada na comunicação — escutar e dizer — e na responsabilidade frente aos clientes e a empresa, fatores que contribuem para construir a credibilidade da empresa.

Entretanto, o conteúdo das tarefas e a organização do tra-

A falta de contato interativo com colegas e o estímulo à competição para a avaliação de desempenho são alguns dos problemas

balho foram baseados em um ponto de vista que considera esse trabalho como tarefa simples, onde bastaria respeitar os procedimentos “padrão”.

Tornar o trabalho das centrais de atendimento mais interessante, mais significativo, me-

nos agressivo ao corpo e menos causador sofrimento psíquico passa por uma nova definição de produtividade. O que seria de fato a produtividade? Responder aos chamados ou resolver os problemas dos clientes? Em serviços, a instituição de um tempo médio de atendimento é um fator a mais de constrangimento. As características pessoais e o estado emocional dos clientes também interferem sobremaneira nesse processo.

Reduzir o sofrimento, a partir de uma transformação profunda do trabalho é um desafio para todos. Estado, empresas, sindicatos, pesquisadores, profissionais da saúde, projetistas, gerentes e organizadores da produção.

Se pudermos reconhecer que nesse tipo de trabalho há um grande investimento pessoal, que são necessárias competências as mais variadas, que há necessida-



de de mudanças, por que não conceber esse tipo de trabalho como algo onde as pessoas possam se desenvolver profissional e pessoalmente, onde as empresas e clientes possam auferir bons resultados? Para tanto, é fundamental mudar os paradigmas.

*Laerte Idal Sznelwar é médico, ergonomista, professor do Departamento de Engenharia de Produção, Escola Politécnica da Universidade de São Paulo (USP). *Fausto Leopoldo Mascia é engenheiro, ergonomista, professor do Departamento de Engenharia de Produção, Escola Politécnica da Universidade de São Paulo (USP).

CULINÁRIA CONTEMPORÂNEA City Hall

VOCÊ NÃO PRECISA DAR A VOLTA AO MUNDO PARA TER O MELHOR DE TUDO

O CITY HALL É AQUI

Um convite a uma pausa durante os seus negócios. Ambiente clean, qualidade ímpar e serviço impecável. Tudo para tornar seu almoço de negócios perfeito.

De segunda a sexta a partir das 12h

Av. Pres. Juscelino Kubitschek, 1726 • Reservas: 2187-1600 • www.thecityhall.com.br