

Estado da publicação: Não informado pelo autor submissor

# COZINHAR COMO OFÍCIO: APRENDIZAGEM E TÉCNICAS CULINÁRIAS

Aline de Amorim Cordeiro Viana, Sidartha Sória e Silva

<https://doi.org/10.1590/SciELOPreprints.6665>

Submetido em: 2023-08-23

Postado em: 2023-08-28 (versão 1)

(AAAA-MM-DD)

A moderação deste preprint recebeu o endosso de:

Darcilene Claudio Gomes (ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-8645-0763>)

## COZINHAR COMO OFÍCIO: APRENDIZAGEM E TÉCNICAS CULINÁRIAS

Aline de Amorim Cordeiro Viana.  
ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-4376-5516>.  
<[aline.aacv@ufpe.br](mailto:aline.aacv@ufpe.br)>  
UFPE, Recife, PE, Brasil.

Sidarta Sória e Silva  
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-3302-6317>  
<[sidarta.soria@ufpe.br](mailto:sidarta.soria@ufpe.br)>  
UFPE. Recife, PE, Brasil

**RESUMO:** A discussão acerca da transposição do registro culinário para a prática, bem como da transmissão e aprendizagem do conhecimento gastronômico, surge do desejo de compreender como os/as *chefs* executam suas habilidades diárias e como ensinam as suas técnicas. Cozinhar é uma atividade que demanda muitas etapas simultâneas e superpostas, tornando-se uma tarefa complexa. O grande desafio é entender como tais profissionais enxergam o registro, bem como a relação entre a prática e as receitas culinárias. De fato, as receitas são importantes, mas não são consideradas pelos/as *chefs* e cozinheiros/as como algo rígido e normativo. Eles utilizam seus conhecimentos prévios, provenientes de experiências anteriores, para encontrar a sequência de erros e acertos que levam a uma técnica de sucesso. É nessa negociação entre a anotação e a prática que a receita evolui para se tornar algo saboroso e requintado. O estudo utilizou uma investigação qualitativa, com duas entrevistas em profundidade, para compreender a natureza desse processo. As entrevistas revelaram as trajetórias dos *chefs*, seus significados atribuídos ao trabalho e processos de formação. A transmissão das técnicas culinárias acontece principalmente pela prática e pela relação entre mestre e aprendiz (Sennett, 2012), onde o cozinhar demanda conhecimentos específicos que são mostrados e apreendidos através do fazer.

**Palavras-chave:** *chefs*, cozinha profissional, habilidade culinária, receitas de cozinha, saber-fazer.

## COOKING AS A CRAFT: LEARNING AND COOKING TECHNIQUES

**ABSTRACT:** The discussion about the transposition of the culinary record into practice, as well as the transmission and learning of gastronomic knowledge, arises from the desire to understand how chefs perform their daily skills and how they teach their techniques. Cooking is an activity that requires many simultaneous and overlapping steps, making it a complex task. The big challenge is to understand how these professionals see recording, as well as the relationship between practice and cooking recipes. Indeed, recipes are important, but they are not seen by chefs and cooks as something rigid and normative. They use their prior knowledge from previous experiences to find the sequence of mistakes and successes that lead to a successful technique. It is in this negotiation between notes and practice that the recipe evolves to become something tasty and exquisite. The study used qualitative research, with two in-depth interviews, to understand the nature of this process. The interviews revealed the trajectories of the chefs, the meanings attributed to their work and their training processes. The transmission of culinary techniques takes place mainly through practice and the relationship between master and apprentice (Sennett, 2012), where cooking requires specific knowledge that is shown and learnt through doing.

**Keywords:** chefs, professional cooking, cooking skill, cooking recipes, know-how.

## INTRODUÇÃO

Cozinhar é um intrincado emaranhado de técnicas e procedimentos, alguns óbvios e outros menos conhecidos, mas todos profundamente implicados pela natureza sociocultural da elaboração e desenvolvimento daquelas. Em paralelo com o desenvolvimento social da técnica, e como elemento constitutivo dela, têm-se os hábitos e gustativos, cujo refinamento reflete de modo preciso o enriquecimento ou sofisticação das habilidades técnicas do ofício de cozinhar. As habilidades gastronômicas e os paladares refinados, juntamente com as técnicas e os métodos culinários, não apenas moldam estilos sociais de vida, mas também conectam os indivíduos com o mundo social à sua volta (Benemann, 2017).

De acordo com Sennett (2012), a habilidade artesanal pode implicar em um determinado tipo de motivação, qual seja, o da disposição de se aperfeiçoar no trabalho como função do simples desejo ou vontade de uma execução bem-feita ou perfeita do mesmo. Este desejo de excelência em um trabalho, ocupação ou ofício, corresponderia a uma disposição própria e distinta de disposições cuja motivação seja a de ganhos material-financeiros (um aumento de salário ou renda etc.) ou a de sentimentos altruístas (trabalhar em prol de ideais comunitários, coletivos etc.). O artífice sennettiano é motivado sobretudo pelo desejo de se alcançar a excelência ou perfeição no desempenho de sua atividade laboral ou profissional, e neste sentido poderia ser observada nas mais diversas ocupações e ofícios existentes, como cientistas, escritores, programadores, médicas, artistas – e, naturalmente, *chefs* de cozinha.

Conforme Adapon (2008, p. 48), “cozinhar é a liberdade de criar, comunicar e informar sobre saberes e sabores, transmitindo intenções e gerando experiências”. O processo culinário transforma-se então, em um processo de “mistura” entre *chefs*, cozinheiras/os, ingredientes e técnicas.

Não obstante, no vasto mundo gastronômico, conhecimento e habilidades vão além do que está registrado. Benemann (2017) aponta que a transmissão dessas técnicas acontece através da oralidade, com atenção e redescobrimto orientado. Ou seja, trata-se de uma relação íntima entre o mestre e o aprendiz, onde as receitas são muito mais do que apenas uma lista de ingredientes e proporções. São conhecimentos específicos que são incorporados e guiados pela experiência prática. Nas palavras de Sennett (2012, p. 203), “a demonstração física expressa mais do que palavras escritas”. Neste caso, a relação entre mestre e aprendiz é compartilhada e a supervisão do mestre é

essencial para o desenvolvimento das habilidades do aprendiz. Nas cozinhas profissionais, essa transmissão ocorre mediante o papel do *chef*, em uma relação de prestígio, hierarquia e poder (Briguglio, 2022; Borba, 2015).

Com o intuito de trazer à tona a discussão acerca da transposição do registro culinário para a prática, bem como da transmissão e aprendizagem do conhecimento gastronômico, buscando compreender como os/as *chefs* executam suas habilidades diárias e como ensinam as suas técnicas, o presente estudo realizou uma investigação qualitativa, fazendo uso da técnica de entrevista em profundidade com dois *chefs* recifenses, para compreender a natureza desse processo. Por meio delas, acessamos as trajetórias biográficas dos *chefs*, os significados e sentidos atribuídos por eles ao seu trabalho; os relatos sobre o cotidiano da ocupação, bem como sobre os processos de formação.

## 1. NOTAS METODOLÓGICAS

Para o presente estudo, foram realizadas duas entrevistas em profundidade, com *chefs* recifenses. As entrevistas ocorreram de modo remoto pelo *Google Meet*, com duração média de uma hora e meia cada, a partir de um questionário semiestruturado, separado em 2 blocos principais e contendo 35 perguntas ao todo, as quais foram denominadas de fases de “pré-ofício” e “ofício” respectivamente.

Na fase “pré-ofício”, busca-se analisar aspectos referentes ao ambiente social, familiar e pessoal; valores e/ou referências éticas, morais, religiosas, político-ideológicas; e motivos da escolha pela carreira. A fase “ofício” diz respeito ao conjunto formado pelas etapas da formação e atuação profissionais, ou o que Sennett (2012) chama de “oficina”<sup>1</sup>. Na etapa da formação, são observados aspectos próprios do processo de formação, de aprendizagem do ofício, da mentoria, dos exemplos mais conhecidos de especialistas na atividade e seu papel no desenvolvimento da técnica culinária pelo/a *chef* etc. Finalmente, na etapa da atuação profissional mesma, tem-se questões próprias do ambiente de trabalho, relações profissionais e laborais, o dia a dia da profissão, as interações com os consumidores etc.

A técnica de entrevista em profundidade foi utilizada com o enfoque na reconstituição da trajetória socio-laboral (Araújo Filho, 2021). Essas entrevistas foram a principal técnica de

---

<sup>1</sup> Inspirado nas antigas corporações de ofício medievais, que eram ambientes simultaneamente familiares, de formação para o trabalho e de atuação profissional. Naturalmente, a sociedade moderna impõe a separação relativa de tais aspectos (Sennett, 2012).

construção do *corpus* deste trabalho. Para além de uma simples descrição cronológica, os entrevistados também foram estimulados a analisar seu percurso de vida a partir de seu lugar de origem, relações familiares, conjugais, de trabalho, etc. Os relatos de vida propiciaram o entrelaçamento entre os temas relacionados ao trabalho com aspectos, voluntariamente, expostos pelos interlocutores acerca de suas vidas como um todo, tais como: relacionamentos afetivos, problemas de saúde, as dificuldades enfrentada pelas mulheres nesse espaço (no caso da *chef*), etc.

Os contatos ocorreram através de mensagens nos respectivos perfis pessoais dos entrevistados na rede social *Instagram*. Nessa situação, destaco que a internet assumiu o papel principal da pesquisa, nem que seja por um breve momento. É importante ressaltar a importância desse movimento, considerando as características da internet apontadas por Hine (2015), sua capacidade de permear, incorporar e estar presente em nosso cotidiano. Isso significa que a internet está sempre ao nosso alcance e ganha significado de acordo com os diferentes contextos em que a utilizamos. Por fim, como apontado por Benemann (2021) a internet é algo cotidiano para nós, usuários e pesquisadores, já que as plataformas são tratadas como algo evidente, resultando em um complexo fluxo de informações e relações que muitas vezes passam despercebidos. Do ponto de vista metodológico, foram essas características que permitiram ter acesso ao campo de pesquisa.

A entrevista foi gravada por meio de aplicativo de celular – com autorização dos entrevistados – e após a realização a mesma foi transcrita pela pesquisadora e analisada a partir da *perspectiva multi-escalar*<sup>2</sup> (Georges; Santos, 2016).

Os *chefs* de cozinha foram escolhidos a partir de suas trajetórias, do seu estilo e do tipo de cozinha em que trabalham<sup>3</sup>, de modo a compor uma amostra heterogênea em termos de representações e significados. Para garantir a heterogeneidade, na pesquisa em geral, buscamos garantir um equilíbrio de gênero entre os entrevistados, porém ressaltamos que este fator não se verifica na realidade, na cozinha profissional são os homens que predominam como *chefs* (Briguglio, 2022; Reis, 2020; Borba, 2015).

Neste sentido, tomando como base as discussões trazidas por Araújo Filho (2021) entende-se que o “campo” não se resume ao que o pesquisador observa em primeira mão, mas ao

---

<sup>2</sup> Conforme aponta Araújo Filho (2021), geralmente, estudos que adotam a perspectiva multi-escalar buscam explorar as complexidades de um tema a partir de particularidades verificadas e organizadas em seus diversos níveis. No caso do presente estudo, pretende-se voltar o olhar às relações sociais observadas em seu âmbito local, as cozinhas profissionais, como ponto de partida, entendendo-as como expressões sociais, mercantis, etc.

<sup>3</sup> “*Haute Cuisine*” expressão francesa que caracteriza a comida preparada de maneira elaborada, geralmente por um *chef*, e apresentada de forma elegante. Uma comida preparada de forma perfeita (Gomensoro, 1999, p. 212).

que se conforma ao longo das interpretações elaboradas a partir de dados interesses de pesquisa. Na tabela abaixo (Tabela 1) estão listadas algumas das características do perfil dos *chefs*, que foram entrevistados entre os meses de julho a setembro de 2022, na cidade de Recife, Pernambuco. Os seus verdadeiros nomes foram trocados por outros fantasiosos para preservar o sigilo de suas identidades.

**Tabela 1:** características do perfil do/a *chefs* entrevistados/as

Nome	Profissão	Idade	Estado civil e posição na composição familiar	Formação	Tempo de profissão
Daniela	<i>Chef</i> consultora e cozinheira.	42	Solteira, mora sozinha e não tem filhos.	Formação <i>on the job</i> combinada a superior técnico em gastronomia.	18 anos
Caio	<i>Chef</i> de cozinha, consultor, <i>personal chef</i> e já foi proprietário do restaurante A.	48	Solteiro, mora sozinho e não tem filhos.	Formação <i>on the job</i>	31 anos

**Fonte:** Elaborado pelos autores (2023)

A análise das trajetórias dos *chefs* se sobressai como meio de apresentação e organização dos dados de pesquisa. Se de forma mais geral (no imaginário coletivo) a inserção de um indivíduo nas cozinhas profissionais tidas como sofisticadas pode ser resumida ao *glamour*, através da análise dessas trajetórias socio-laborais foi possível analisar outras nuances dessa inserção ocupacional, uma vez postas em relação com outros âmbitos da vida relatada pelos interlocutores.

### 1.1 A trajetória de Daniela

Daniela, 42 anos, é uma *chef* de cozinha que trabalha como consultora em diversos restaurantes do Recife. Ela sempre teve uma forte ligação com a comida desde a infância, sendo influenciada pelas suas avós espanholas e italianas. Daniela destaca a importância da habilidade na cozinha para se tornar um bom *chef*, assim como a necessidade de adquirir técnicas através de experiência. Ela destaca as dificuldades da profissão, como longas horas de trabalho, preconceito e dificuldades de conciliar a vida pessoal. No entanto, Daniela não se arrepende de ter escolhido a gastronomia e enfatiza a importância do treinamento e conhecimento na cozinha, além da necessidade de trabalhar em equipe buscando ter uma postura humanizada. Por fim, ela destaca que vê sua relação com a cozinha como um ofício gratificante.

### 1.2 A trajetória de Caio

Caio, 48 anos, é um *chef* de cozinha que se autodenomina um artesão da culinária. Ele estuda e se dedica a criar pratos com excelência, sempre buscando a valorização dos ingredientes principais. Caio começou na gastronomia por acaso, ao fazer um jantar na casa de uma família onde trabalhava como ajudante, e receber elogios pela comida. Desde então, ele se dedicou integralmente à cozinha, trabalhando em diferentes restaurantes e explorando diversos sabores e temperos. Caio valoriza as técnicas tradicionais, mas também gosta de inovar e trazer toques contemporâneos aos pratos que cria. Além de ser conhecido na área da gastronomia, ele também ministrou aulas em faculdades e escreveu artigos para revistas sobre culinária. A principal motivação em sua profissão vem através do desafio de transformar ingredientes e receitas em algo mais interessante e melhor. Caio já teve seu próprio restaurante e passou por diversas fases em sua carreira, tornando-se um profissional reconhecido e respeitado, tendo, segundo ele, deixado um legado na gastronomia.

## **2. DOS OFÍCIOS DE COZINHAR À CONTEMPORANEIDADE: UMA PITADA DE HISTÓRIA**

Desde a Antiguidade até a Idade Média, as artes culinárias eram promovidas principalmente pela elite, através de festas com banquetes extravagantes. Naquela época, existiam *chefs* populares, cuja fama se igualava aos dos *chefs* contemporâneos, tornando-se lendas na história da profissão (Dória, 2009).

Guillaume Tirel, também conhecido como Taillevent (1310-1395), foi um famoso cozinheiro na Idade Média. Ele escreveu o livro *Le Viander*, que foi a primeira tentativa de sistematizar e romper com a tradição oral na arte da gastronomia (Miranda, 2013). No entanto, conforme Trubek (2000) apenas séculos depois, com o aumento da taxa de alfabetização e a invenção da imprensa, a culinária pôde se desenvolver de forma mais sistematizada.

Martins (2007) aponta que a partir do século X, o florescimento urbano e o avanço do sistema monetário na Europa abriram portas para uma infinidade de atividades comerciais, especialmente relacionadas a habilidades manuais, através de guildas ou associações de ofícios. Segundo Sennett (2012) o período de aprendizagem era determinado por um contrato firmado entre o mestre e os pais do aprendiz, sendo que estes eram responsáveis por arcar com os custos referentes a essa formação, que geralmente durava cerca de sete anos. Durante esse período, o aprendiz se preparava por meio de treinamento prático no trabalho – *on the job* –, focando na

reprodução das técnicas ensinadas pelo mestre. O autor destaca que a transição do estatuto de aprendiz para o de jornalista exigia habilidades mais complexas: além de dominar a técnica, era necessário demonstrar capacidade de gerenciamento e liderança.

No cenário francês, considerado o lar da “alta gastronomia”, aqueles que se dedicavam aos ofícios culinários tinham duas opções: fazer parte das guildas ou servir nas cortes. Foi nesse contexto que, em 1599, os grandes mestres das casas nobres ganharam um conjunto exclusivo de estatutos, dando início ao termo “*maître queux*”. “Com o passar do tempo, esse título foi gradualmente evoluindo até se transformar na nomenclatura que conhecemos hoje: *chef* ou *chef de cuisine*” (Trubek, 2000, p. 33). Conforme a autora, a gastronomia, em sua origem, é a instituição da *haute cuisine*, criada para atender aos apetites da aristocracia antes e após a Revolução Francesa.

A transformação social e econômica da sociedade moderna trouxe consigo a mercantilização da alimentação e da gastronomia, consolidando assim a influência do capitalismo. Nesse processo, houve uma reconfiguração das relações de trabalho e dos mercados, afetando todas as áreas relacionadas à culinária (Borba, 2015). Os *chefs*, antes considerados figuras de prestígio na “alta gastronomia”, perderam sua posição privilegiada na hierarquia social e passaram a ser vistos como artesãos, trabalhadores ou profissionais (Trubek, 2000). Diante dessa mudança social, segundo a autora, a entrada da *haute cuisine* em espaços públicos na França criou um movimento interessante entre chefs e cozinheiros em busca de reconhecimento profissional, lutando para manter o prestígio de sua profissão em uma sociedade capitalista.

Auguste Escoffier (1846-1935), é o *chef* responsável pelo surgimento da cozinha moderna. Ele implementou um sistema inovador, dividindo os cozinheiros em praças (brigadas) estruturadas e lideradas pelo chef e mestre. Inspirado no modelo militar, essa hierarquia cuidadosamente organizada colocava o chef no topo da pirâmide (Briguglio, 2022; Borba, 2015).

Para Spang (2003) não existe certeza sobre quando ou por que os restaurantes foram inventados. Collaço (2012) destaca que a prática de comer em restaurantes ganhou força devido à vida urbana e moderna, com problemas de deslocamento, falta de tempo e organização para cozinhar, entre outros. Segundo a autora, esse comportamento se tornou evidente no Brasil no final da década de 1980.

A pesquisa de Borba (2015) aponta que o trabalho na cozinha profissional é visto como um ofício que exige habilidade manual, conhecimento técnico e criatividade, e que envolve a

transformação de ingredientes em pratos e refeições. A autora também destaca que o trabalho empreendido dentro da cozinha profissional, na chave da gastronomia, é uma complexa forma de artesanato, que envolve os diversos sentidos atribuídos a esse conceito: do trabalho manual, da utilidade, do virtuosismo, da beleza e do engajamento.

### **3. ENTRE A MÃO E A MENTE: A HABILIDADE CULINÁRIA**

Na reflexão Sennettiana, a ideia de *Habilidade Artesanal* transcende a mera capacidade técnica ou conhecimento de como fazer algo. Na verdade, para o autor, trata-se de um conjunto de práticas que buscam a perfeição na produção de determinados objetos, representando coletivamente a forma “correta” de fazê-los, sendo definidas por padrões objetivos relacionados ao processo de produção. Não obstante, a habilidade artesanal é influenciada por elementos como a tradição, as dimensões do corpo, o manuseio das ferramentas e as complexas interações entre esses elementos (Sennett, 2012).

Segundo o autor, a habilidade artesanal é essencialmente humana e está intrinsecamente ligada à cultura. Em sua trilogia de estudos (*Projeto Homo Faber*), ele enfatiza que “a técnica não pode ser separada da dimensão cultural”.

A dimensão apresentada na primeira parte do livro *O Artífice* enfatiza a conexão entre os objetos produzidos pelas técnicas e os indivíduos, considerando-os como expressões da presença humana. Mesmo reconhecendo que a resistência material e a ação dos indivíduos não são equivalentes, Sennett argumenta que os objetos possuem uma espécie de consciência resultante da habilidade de seus produtores, ao afirmar que, “a consciência dos materiais presentes no artífice [...] revela como os trabalhadores anônimos podem deixar traços em coisas inanimadas” (Sennett, 2012, p. 20).

Trata-se, a disposição de tipo artífice, de um tipo específico de relação entre um indivíduo e certo trabalho ou profissão, cujas características essenciais seriam a motivação intrínseca à própria atividade, uma compreensão e fruição do ofício em sua totalidade, de modo holístico, e um engajamento ativo na afinação ou aperfeiçoamento contínuo das habilidades necessárias à realização do ofício. O foco na técnica em si imprime um sentido de referência em padrões objetivos e objetivados do próprio ofício – a busca pela excelência no ofício pressupõe a incorporação e domínio de certas técnicas e procedimentos considerados objetivamente, como características obrigatórias do trabalho bem-feito. A natureza holística da compreensão do ofício por seu artífice

decorre do impulso ao aperfeiçoamento contínuo, que leva o indivíduo a explorar de modo cada vez mais metódico e profundo o conjunto crescente de elementos ou detalhes que formam ou constituem a prática profissional. O desafio perpétuo – e sereno – a que o artífice impõe a si mesmo permite que se considere o ofício como técnica viva, sempre se movendo criativamente em direção à superação de seus próprios limites (Sennett, 2012).

A essência da discussão que envolve o artífice reside na forma como essa capacidade habilidosa se desenvolve no indivíduo. Dessa forma, emerge um debate sobre a percepção diferenciada da capacidade em contraste com a habilidade. De acordo com Richard Sennett, essas categorias são essenciais para a compreensão da habilidade do artífice e a transmissão da técnica na sociedade. Ou seja, “[...]todas as habilidades, até mesmo as mais abstratas, têm início como práticas corporais” (Sennett, 2012, p. 20).

A essência da argumentação que envolve o artífice gira em torno de como essa habilidade se desenvolve no indivíduo. Além disso, é importante entender a distinção entre talento e motivação. Segundo Sennett (2012), essas categorias são fundamentais para compreender a habilidade do artífice e a importância da transmissão técnica na sociedade.

Esta atmosfera se desenha ao relacionar de forma simbólica “a mão inteligente” (representando o aspecto orgânico) com o olho (representando o aspecto social), onde o “tato é o árbitro” (Sennett, 2012, p. 177). Vejamos a seguir:

O desenvolvimento de uma mão inteligente efetivamente evidencia algo parecido com uma progressão linear. A mão precisa ser sensibilizada na ponta dos dedos, o que lhe permite raciocinar sobre o tato. Uma vez alcançado isto, podem ser abordados os problemas de coordenação. A integração entre a mão, o punho e o antebraço permite então aprender as lições da força mínima. Feito isto, a mão pode trabalhar com o olho para contemplar fisicamente o que vem pela frente, antecipando e assim sustentando a concentração (Sennett, 2012, p.264).

Quando o assunto é cozinhar, cada etapa é crucial. É necessário medir com precisão, calcular com intuição e planejar para que todos os pratos sejam servidos perfeitamente (Benemann, 2017). Além disso, é essencial antecipar possíveis obstáculos e encontrar soluções antes mesmo deles surgirem. De acordo com Amon, Guareschi e Maldavsky (2005), é a habilidade culinária que possibilita todas essas etapas e exige um nível de profissionalismo e excelência inigualável.

Eu acho que para ser um chef, ele tem que, principalmente, dominar todas as áreas da cozinha. Quer doce, fazer bom molho, saber assar carne. Todos esses processos, assim. Ter passado por todas as partes da cozinha. Até... Eu só sei que é bom para o chef que você tenha na casa de uns mil filés. Porque mil filés assados, você vai ter certeza de um ponto. Eu estou falando isso sem termômetros modernos, sem nada desses equipamentos que se usa. Porque até eu sou um pouco contra isso. Eu digo para a comunicação, eu sou de outra época. Eu assisto no olho, é o sentimento, o alimento me diz, “estou pronto”. O cheiro que recende, assim. E a prática, né? Eu acho que o cozinheiro está

pronto quando ele tem essa conexão com a comida. E a comida fala com ele. O legume diz, *“me utiliza assim, antes que eu morra, puxa”* (Caio, *chef* de cozinha).

Na cozinha profissional, são as mãos do *chef* que executam movimentos rápidos e precisos, de modo que a verdadeira maestria na cozinha segundo Benemann (2017), não se trata apenas da força aplicada nos movimentos, mas também da delicadeza e precisão necessárias em cada situação. Os ritmos ao mexer mudam de acordo com as consistências e os recipientes utilizados, demonstrando domínio e técnica.

É a mão que dá o comando para o “toque ativo” e para o “toque localizado” (O’Connor, 2007), tornando possível a percepção da pressão exercida pela matéria, pelo objeto ou pela ferramenta que manuseamos (Sennett, 2012). Em outras palavras, é a mão a principal responsável pelo “engajamento” do artífice, uma característica humana fundamental que o define como tal (Sennett, 2012, p. 30). A mão é, portanto, um elemento imprescindível em qualquer processo de produção manual, pois é a partir dela que os movimentos e as sensações são controlados e ajustados para a obtenção do melhor resultado possível.

Cada vez mais eu preciso ter mais conhecimento, aprender outras técnicas e equipamentos novos e ingredientes novos, ter novas soluções. Assim, eu tenho uma bagagem muito boa, né, eu como muito, eu leio muito eu consumo muita coisa, tô sempre muito curiosa, sempre tô fazendo um experimento, cozinho muito em casa, quando eu tô de folga eu estou cozinhando, é, quando eu não tenho nada pra fazer eu vou cozinhar, quando vou pra casa de alguém, eu vou cozinhar, então eu tô sempre, e é aquela coisa, né, eu vou juntando a minha bagagem, o que eu tenho na cabeça, no meu paladar, no meu bloco de notas do telefone, então estudo, sempre tem escopo que vou fazendo cardápio, ah, vou querer uma hamburgueria, vou querer um bistrô, eu tenho um norte, ah, é uma coisa contemporânea, ah, é uma coisa mais mediterrânea, ah, não sei o que, e vou e estudo e pesquiso e vou (Daniela, *chef* de cozinha).

Para Sennett, o verdadeiro artífice une a mente e o corpo na realização de seu trabalho. A discussão sobre a capacitação através do treinamento, da repetição, nos leva ao tema da “transformação do conhecimento prático em conhecimento tácito” (Sennett, 2012, p. 62; Polanyi, 1974). Isso significa que da repetição de procedimentos e rotinas, surge um tipo de conhecimento implícito que permite às pessoas executarem determinadas ações sem a necessidade de pensar sobre a ordem de todos os passos envolvidos em sua execução.

Eu sou muito visual. Primeiro, eu construo na cabeça a forma, a condição de sabor, o que é a utilização... Adstringência, a acidez, crocância, texturas, contraposição de sabores. O meu é assim. O meu é um processo técnico, de saber... Eu quero uma textura aveludada, também quero uma coisa crocante, fazer contraponto a isso. E não ter monotonia. Eu penso em tudo isso. Você está falando comigo, eu estou soltando as coisas. Mas que no dia a dia é fluente, eu nem me dou conta. Eu gosto de explorar os ingredientes, e tanto que a pessoa tenha uma experiência muito sensorial (Caio, *chef* de cozinha).

A complexidade do trabalho e das atribuições aumenta à medida que cresce a hierarquia da cozinha. Como pontua Briguglio (2022) o *chef* precisa estar atento ao funcionamento de toda a

cozinha, todas as ações e interações que ocorrem neste espaço são de sua responsabilidade. Seu trabalho não cessa até que o prato final seja entregue ao cliente e não está restrito aos bastidores. A noção de engajamento, central ao artífice como pensado por Sennett (2012), também é um elemento muito forte levantado pela entrevistada. A necessidade da busca por aprimoramento constante, por fazer sempre melhor e a dedicação que o trabalho demanda, especialmente em termos de jornada de trabalho, estão na base da retórica da técnica.

O treinamento na cozinha faz toda a diferença, você tem que ter a prática, você tem que ter ali o pulso firme dentro da cozinha, saber transitar, saber operar todos os equipamentos, eu vejo muito chef bom, famosinho, não sei o que, quando chega na cozinha passa vergonha, fica travado, tipo é, escorregando, batendo nos outros, é que a gente vai no gingado, que a gente já tá acostumado com esse ritmo do dia a dia (Daniela, *chef* de cozinha).

A sensibilidade do cozinhar é apresentada em muitos momentos no relato dos *chefs*, e é difícil determinar em que momento esse domínio deixa de participar do processo de transformação culinária. Esses são detalhes que estão em uma dimensão que apenas pode ser entendida na ação de cozinhar, acomodadas no âmbito da repetição, no domínio de erros e acertos e de apreensão da habilidade técnica (Sennett, 2012).

#### 4. RECEITAS DE COZINHA: TRANSMISSÃO E TÉCNICAS CULINÁRIAS

Em sua pesquisa, Nicole Benemann (2017) discute a importância do ato de cozinhar e como ele envolve fazer escolhas dos melhores modos de proceder, ao destacar que são as escolhas não citadas na receita que produzem alterações consideráveis de acordo com o fazer do cozinheiro.

No âmbito culinário, muitas vezes nos limitamos a seguir receitas como forma de aprendizado e reprodução de pratos. No entanto, como indaga a autora: será que cozinhar se resume apenas a seguir passos escritos? Será que é possível reunir todos os conhecimentos e habilidades envolvidos no processo culinário em um simples registro escrito? Essas questões nos levam a refletir sobre a verdadeira essência do cozinhar e a importância de ir além da mera reprodução de receitas.

Ao seguir uma receita, podemos considerar que estamos apenas reproduzindo uma série de instruções. Mas será que uma receita pode capturar a sutileza de temperos, as técnicas refinadas e o toque pessoal que um *chef* pode adicionar a um prato? Acreditamos que não.

Sennett (2012) discute que as receitas de cozinha são uma forma de narrativa que transforma o conhecimento tácito em instruções expressivas, ao analisar a narrativa de três cozinheiras (Julia Child, Elisabeth David e Madame Benschaw) para descrever o processo de preparo

de um prato francês chamado *Poulet à la d'Albufera*<sup>4</sup>. Ele argumenta que as figuras de linguagem, como analogias e metáforas, utilizadas nas receitas podem ser uma armadilha para os cozinheiros, pois nem sempre é clara e pode levar a erros.

A concepção de desvendar a narrativa a partir da perspectiva de três talentosas cozinheiras ressalta que as diretrizes gerais de uma receita não se limitam a meras instruções sobre como obter um prato saboroso. Para Sennett (2012), as expressões e estilos de narrar os procedimentos culinários unem a habilidade artesanal à imaginação, ultrapassando a mera intenção de informar, conduzindo o leitor por outras jornadas, como a relação de mestre e aprendiz e a construção de contextos culturais.

Seguindo as palavras de Fine (2009), fica claro que não existe uma única forma de interpretar uma receita, assim como não existem registros únicos de como preparar um prato específico, ou seja, cada cozinheiro tem a liberdade de buscar maneiras próprias de executar preparos cotidianos, criando assim estilos e assinaturas culinárias únicas. Benemann (2017) aponta que muitas vezes nos frustramos ao tentar replicar as receitas dos *chefs* renomados e não obtermos o mesmo resultado. Afinal, não possuímos a mesma habilidade, destreza e facilidade para ajustar os processos culinários, habilidades essas, que são desenvolvidas ao longo do tempo, com experiência e inventividade.

Você sente a necessidade de sempre buscar aprimorar mais, inovar mais, se dedicar mais a essa demanda de trabalho, a essa questão do seu processo de criatividade. Mas a gente não fala que é uma estrutura muito perigosa e que a gente não pode inovar demais, não. Só se for um jantar que você tenha condições de fazer isso porque a pessoa gosta disso, aí você pode experimentar, inventar. Mas no dia a dia, a gente tem que fazer aquele belo filé, com aquele belo molho escuro, ou com risoto, ou com purê trufado, ou com não sei o quê. Assim, existe um repertório que você não pode fugir. Porque você vai ter que fazer uma variação (Caio, *chef* de cozinha).

As pessoas estão ligadas afetivamente à comida. É um resgate de memória. A comida tem que ser afetiva e gustativa. Sem afetividade, ela não vai capturar o comensal, não vai. Porque tem que sentir. Então, eu faço pratos, crio cardápios, pensando na comida da minha avó, na comida dela, de alguém que cozinhou bem. Sempre pensando nisso, vou buscar isso. Então, é mais ou menos assim que eu vejo (Caio, *chef* de cozinha).

Nesse contexto, ao adotarmos uma postura profissional ao cozinhar a partir de um registro culinário, ou de uma memória gustativa, podemos estabelecer uma conexão com as ideias de Tim Ingold (2005), onde ele explora habilidades e conflitos de orientação que enfrentamos em nosso dia a dia. O discurso elaborado pelo autor busca compreender o que é um mapa, como nos relacionamos com ele e as implicações de usá-lo, desenvolvê-lo e navegar através de um registro

---

<sup>4</sup> É um prato de frango atribuído ao *chef* francês Adolphe Dugléré que recebeu esse nome em homenagem ao Duque de Albufera. É composto por frango escalfado (*poularde*) com guarnição de *vol-au-vents* recheados com *quenelles*, rins, cogumelos e trufas em molho Albufera (Escoffier [1907]; 2011).

dessa natureza. Portanto, segundo Benemann (2017), ao cozinhar seguindo um registro culinário, estamos nos desafiando a desenvolver essas habilidades e superar os obstáculos que podem surgir durante o processo.

Depois do restaurante, continuei com a consultoria. Aí comecei a dar aula em faculdades, como convidado. Comecei a dar aula, mais aula, mais aula, mais aula. Aí, cansei. E aí, comecei a escrever para revistas, fazer artigos sobre as coisas, com receitas. E sempre procurando explorar um tema específico. Sempre que eu vou estudar alguma coisa, eu falo de um tema, então, o tema vai ser Natal, *Reveillon*, eu vou estudar sobre o *Reveillon*, vou buscar receitas que combinem. Mas eu cozinheiro Pernambuco, a maior parte do tempo e isso é um dilema (Caio, *chef* de cozinha).

A cozinha de Caio e o seu fazer em relação às receitas culinárias, pode ser entendida a partir da ideia de “ilusão cartográfica” de Ingold (2005), a qual se refere à aparência de que a estrutura do mapa surge diretamente da estrutura do mundo. O autor destaca que a elaboração de um mapa elimina ou extrai os movimentos de pessoas enquanto vão e vêm entre lugares (descobrir-caminho) e também a recapitulação desses movimentos em gestos de inscrição (mapear). Isso cria a aparência de que a estrutura do mapa surge diretamente da estrutura do mundo, como se o mapeador – o *chef* –, servisse meramente para mediar uma transcrição de uma para outra.

Não obstante, a gastronomia é um universo fascinante. Aqui, é importante destacar que nas cozinhas profissionais sob o comando de Daniela o uso de receitas escritas é quase inexistente. Isso ocorre devido a várias razões, incluindo a relação entre espaço público e privado (Briguglio, 2022). Enquanto as receitas de família são um tesouro guardado, uma maneira de preservar nossa memória culinária e cultural (Benemann, 2017), na cozinha da *chef*, é a técnica quem impera.

Eu penso que as receitas, pelo menos na maioria das vezes, podem ser consideradas imprecisas, pois cada preparo pode resultar em variações. A única maneira de garantir um padrão é acompanhar atentamente o processo de criação e a manipulação dos ingredientes. Alguns insumos hoje em dia a gente não tem mais tanto acesso, né, de escassez, de preço, que não é sustentável, que não é mais politicamente correto, que não é inclusivo, então a gente tem que traçar novas metas aí, com outras coisas, tem que ter criatividade pra usar outros ingredientes pra suprir essa falta e eu acho que isso vai ser cada vez mais frequente, né. Tá aí, aquecimento global tá uma loucura, mudança climática, essas chuvas aí, vai atrapalhando a plantação de café e outras leguminosas, outras coisas, e o que é que a gente vai fazer? Aí vai ficar, “*ah, não tem*”, não tem, mas então vamos vê o que é que eu posso fazer, o que é que eu posso comprar, o que eu posso substituir, o que vai ter na época, qual a fruta da estação, qual o legume da estação, que a pessoas tem que tá estudando, tem que tá atento a isso tudo. (Daniela, *chef* de cozinha).

A falta de receitas escritas na cozinha da *chef* destaca um método de transmitir conhecimento, onde alguém deve ensinar ou pelo menos supervisionar as técnicas de culinária. Podemos estender essa abordagem ao aprendizado no ambiente das antigas oficinas, onde a transmissão das práticas acontece através das gerações (Sennett, 2012).

A experiência nas cozinhas é compartilhada através de momentos de orientação culinária, onde o aprendiz é supervisionado por um mestre. A relação entre mestre e aprendiz apontada pelo autor, e o modo como são ensinadas técnicas específicas estão diretamente ligadas à autoridade e prestígio da pessoa que orienta essas habilidades. Portanto, “é o prestígio da pessoa que realiza o ato ordenado, autorizado e comprovado, em relação ao indivíduo que o imita, que possui um componente social significativo” (Mauss, 2003, p. 405).

Eu como líder, eu acho que eu sou justa, sei reconhecer quando está certo, valorizar um bom serviço, e eu acho que assim, eu tento me colocar no lugar dos outros e fazer pelos outros o que não fizeram por mim, que eu entrei na cozinha, me jogaram, vai te vira. E eu querendo aprender, queria que alguém me ensinasse e fui olhando, copiando os gestos, aquela coisa e hoje eu pego na mão, “bora, vem aqui aprender, vamos cortar essa cebola, eu vou ensinar, não, vamos fazer assim...” eu, mais ou menos, ajo desse jeito. (Daniela, *chef* de cozinha).

Quando eu era mais novo, eu era uma toupeira, e aí, depois de um certo tempo, fui obrigado a liderar. E aí eu me descobri, assim... É como se a gente não imaginasse que a gente pudesse fazer aquilo. Mas demorou, né? Não sei se eu ia fazer isso do dia para a noite, demorou acho que dez anos para que pudesse começar e se descobri, acho que o próprio... o ofício, o exercício do ofício vai exigindo de você. Porque se você não tiver uma orquestra afinada no seu comando, você não consegue tocar nada. Nada bem por aí. Eu aprendi. Eu comando muito bem. Uma coisa que eu faço muito bem quando tem um evento muito grande é dar tranquilidade a cada pessoa, então eu vou “trata aí, que eu explico”. Então, assim, tem que existir um porquê (Caio, *chef* de cozinha).

Na busca pela excelência na execução, é essencial que o aprendizado do “como fazer” seja acompanhado por uma educação voltada para a atenção (Benemann, 2017). Em vez de meramente fornecer receitas escritas, nas cozinhas profissionais sob a liderança de Daniela e Caio, opta-se por um processo de instrução pessoal e uma aprendizagem de técnicas específicas por meio de exercícios de demonstração e repetição, onde cada passo é cuidadosamente transmitido de forma profissional.

O ato de cozinhar vai muito além de simplesmente seguir uma receita escrita, de modo que a transmissão dos segredos e habilidades culinárias se dá através da oralidade e do aprendizado prático, em meio à relação entre mestre e aprendiz, como apontado anteriormente. Como Sennett (2012, p. 203) afirma, “a demonstração física expressa muito mais do que apenas palavras”, e nas cozinhas é comum que o *chef* demonstre o procedimento correto através de atos, servindo como guia para o aprendiz.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

A cozinha é um espaço para o exercício de um saber que tem muitas fontes, narrativas e experiências pessoais, que emergem em convergência para configurar a experiência gustativa (Benemann, 2017). Ao *chef*, por designação, tem-se a responsabilidade por assumir o papel do mestre, ou seja, de professor e de líder (Borba, 2015). Assim, a ocupação de *chef* na cozinha

profissional torna mais claro a lógica, proposta por Sennett (2012), entre a repetição de uma ação e a modificação constante, permitindo avanços e assim proporcionando condições para inovação e criatividade, aspectos que se tornaram primordiais da gastronomia contemporânea.

É fundamental levar em consideração que, além das atividades cotidianas de trabalho, boa parte do conhecimento culinário é transmitido oralmente. No entanto, o relato de Daniela e Caio deixa claro que não é apenas ouvindo as instruções que os aprendizes podem adquirir o conhecimento técnico culinário específico, havendo a necessidade de ensinamento ou ao menos supervisão das técnicas de preparo.

Mesmo que os chefs utilizem adjetivos para descrever as texturas e sabores a serem alcançados, é através da demonstração das etapas do processo culinário que a maioria dos conhecimentos são compartilhados. “Mostrar significa muito além de conduzir, significa orientar” (Sennett, 2012, p. 111).

A análise das trajetórias socio-laborais de Daniela e Caio apontaram que, independente das cozinhas lideradas pelos *chefs* não se destinarem a apresentar uma cozinha mais criativa ou clássica, a inovação é uma necessidade evidenciada no trabalho de ambos, inclusive de forma simbólica. Assim, mesmo no exercício do cozinhar, que para eles pode desempenhar uma tarefa rotineira e comum, é possível surgirem ideias inovadoras. Conforme afirmado por Sennett (2012), essas inovações podem não ser o foco principal da ação e não seguir um processo semelhante ao da criatividade artística.

A ideia central de engajamento no trabalho, como pensada por Sennett, é um elemento essencial que também permeia as palavras dos *chefs*. A busca constante por aprimoramento, o desejo de sempre fazer melhor e a dedicação exigida pelo trabalho, são trazidos nos seus relatos. Esses fatores também estão presentes na identificação dos *chefs* com a ideia de ofício. Quando questionados sobre a natureza de seu trabalho, tanto Daniela quanto Caio afirmaram que cozinhar profissionalmente é um ofício.

## REFERÊNCIAS

ADAPON, Joy. *Culinary art and anthropology*. Oxford: Berg, 2008.

AMON, Denise; GUARESCHI, Pedro; MALDAVSKY, David. Paladar e emoção em cozinhas de cozinheiros. *Revista do CEP de PA*, Porto Alegre: Metrópole, v.12, p. 17-32, 2005.

ARAÚJO FILHO, Tarcísio. P. *Viver na tora: trabalho ambulante e estratégias de vida nas encruzilhadas da gestão contemporânea do comércio popular*. 2021. 330 f. Tese (Doutorado em

Sociologia) - Programa de Pós-graduação em Sociologia, Universidade Federal de São Carlos, São Carlos, 2021.

BENEMANN, Nicole Weber. *Histórias de cozinha: uma etnografia gastronômica*. 2017. 93p. Dissertação (Mestrado em Antropologia) - Programa de Pós-Graduação em Antropologia, Instituto de Ciências Humanas, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2017.

\_\_\_\_\_. *Ingredientes, práticas e transformações: uma etnografia de perto e de dentro da cozinha profissional*. 2021. 119p. Tese (Mestrado em Antropologia) - Programa de Pós-Graduação em Antropologia, Instituto de Ciências Humanas, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2021.

BORBA, Clarissa Galvão C. *Dos ofícios da alimentação à moderna cozinha profissional: reflexões sobre a ocupação de chef de cozinha*. 2015. 236 f. Tese (Doutorado em Sociologia) – Programa de Pós-graduação em Sociologia, Universidade Federal de Pernambuco, 2015.

BRIGUGLIO, Bianca. *Cozinha é lugar de mulher? A divisão sexual do trabalho em cozinhas profissionais*. Marília: Lutas Anticapital, 2022.

COLLAÇO, Janine. Restaurantes: classificações e diálogos entre lógicas no cenário da capital paulista. In: MENASCHE, Renata et al. (Org.). *Dimensões socioculturais da alimentação: diálogos latino-americanos*. Porto Alegre: Ed. UFRGS, p. 245-260, 2012.

DÓRIA, Carlos Alberto. *A Culinária Materialista: construção racional do alimento e do prazer gastronômico*. São Paulo: Editora SENAC, 2009.

ESCOFFIER, August. *Le Guide Culinaire: The Complete Guide to the Art of Modern Cookery*. H. L. Cracknell; R. J. Kaufmann (Tradutores). Ed.: John Wiley & Sons, 2ª edição, 2011.

FINE, Gary Alan. *Kitchens: the culture of restaurant work*. Los Angeles: University of California Press, 2009.

GOMENSORO, Maria Lúcia. *Pequeno dicionário de gastronomia*. Editora Objetiva, 1999.

GEORGES, Isabel P. H.; SANTOS, Yumi Gomes dos. *As novas políticas sociais brasileiras na saúde e na assistência: produção local do serviço e relações de gênero*. 1ed. Belo Horizonte: Fino Traço, 2016.

HINE, Christine. *Ethnography for the Internet: Embedded, Embodied and Everyday*. Huntingdon, GBR: Bloomsbury Publishing, 2015.

INGOLD, Tim. Jornada ao longo de um caminho de vida: mapas, descobridor-caminho e navegação. *Religião e Sociedade*, Rio de Janeiro, v. 25, n. 1, p. 72-75, jul. 2005.

MARTINS, Mônica de Souza N. *Entre a cruz e o capital: mestres, aprendizes e corporações de ofícios no Rio de Janeiro (1808-1824)*. 238 f. Tese (Doutorado em História)-Instituto de Filosofia e Ciências Sociais, Universidade Federal do Rio de Janeiro, 2007.

MAUSS, Marcel. As técnicas do corpo. In: *Sociologia e Antropologia*. São Paulo: Cosac Naify, 2003.

MIRANDA, Roberta Julien. *Le Viandier de Taillevent: o consumo suntuário de carne pelo grupo nobiliárquico nos séculos XIII e XIV na França e seu contexto histórico*. 2013. Dissertação (Mestrado em História Social) - Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2013.

O'CONNOR, Erin. Hot glass: the calorific imagination of practice in glassblowing. In: Craig Calhoun & Richard Sennett (orgs.), *Practicing culture*. Londres e Nova York: Routledge, p. 57-81, 2007.

POLANYI, Michael. *Personal Knowledge. Towards a Post-Critical Philosophy*. Chicago: University of Chicago Press, 1974.

REIS, Cecília Ulisses Frade dos. *O trabalho de cozinheiras, cozinheiros e chefs em cozinhas profissionais: reflexões a partir da perspectiva de gênero*. 2020. 135p. Dissertação (Mestrado em Turismo) – Programa de Pós-Graduação em Turismo, Setor de Ciências Humanas, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2020.

SENNETT, Richard. *O Artífice*. 3ª ed. Rio de Janeiro: Record, 2012.

SPANG, Rebecca. *A invenção do restaurante*. Rio de Janeiro: Ed. Record, 2003.

TRUBEK, Amy B. *Haute Cuisine: how the French invented the culinary profession*. University of Pennsylvania Press: Philadelphia, 2000.

**DECLARAÇÃO DE DISPONIBILIDADE DE DADOS DA PESQUISA:** Todo o conjunto de dados de apoio aos resultados deste estudo foi publicado no próprio artigo.

**FINANCIAMENTO:** O presente trabalho foi realizado com apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - Brasil (CAPES) - Código de Financiamento 001.

**CONTRIBUIÇÃO DAS/DOS AUTORES/AS:** **Aline de Amorim:** conceitualização; metodologia; visualização; redação - rascunho original. **Sidarta Sória:** redação - revisão e edição; supervisão; administração do projeto.

**DECLARAÇÃO DE CONFLITO DE INTERESSE:** Os autores declaram que não há conflito de interesses a mencionar.

### **MINIBIOGRAFIAS DOS AUTORES DO PAPER**

*Aline de Amorim:* Mestranda em Sociologia pela Universidade Federal de Pernambuco (UFPE); bolsista CAPES; graduada em Gastronomia (Universo); membro do Grupo de estudos de Sociologia do Trabalho e Ofícios (GESTO/CNPq) e do Grupo de pesquisa e extensão Labor Movens (UnB-CNPq).

*Sidarta Sória:* Possui graduação em Ciências Sociais (UFU, 2003), mestrado em Ciências Sociais (UNESP, 2005) e doutorado em Sociologia (UNICAMP, 2011). Professor adjunto da Universidade Federal de Pernambuco, membro do Programa de Pós-Graduação em Sociologia (PPGS/UFPE). Tem experiência na área de Sociologia do Trabalho, Sociologia dos Ofícios e Sociologia do Desenvolvimento.

## Este preprint foi submetido sob as seguintes condições:

- Os autores declaram que estão cientes que são os únicos responsáveis pelo conteúdo do preprint e que o depósito no SciELO Preprints não significa nenhum compromisso de parte do SciELO, exceto sua preservação e disseminação.
- Os autores declaram que os necessários Termos de Consentimento Livre e Esclarecido de participantes ou pacientes na pesquisa foram obtidos e estão descritos no manuscrito, quando aplicável.
- Os autores declaram que a elaboração do manuscrito seguiu as normas éticas de comunicação científica.
- Os autores declaram que os dados, aplicativos e outros conteúdos subjacentes ao manuscrito estão referenciados.
- O manuscrito depositado está no formato PDF.
- Os autores declaram que a pesquisa que deu origem ao manuscrito seguiu as boas práticas éticas e que as necessárias aprovações de comitês de ética de pesquisa, quando aplicável, estão descritas no manuscrito.
- Os autores declaram que uma vez que um manuscrito é postado no servidor SciELO Preprints, o mesmo só poderá ser retirado mediante pedido à Secretaria Editorial do SciELO Preprints, que afixará um aviso de retratação no seu lugar.
- Os autores concordam que o manuscrito aprovado será disponibilizado sob licença [Creative Commons CC-BY](#).
- O autor submissor declara que as contribuições de todos os autores e declaração de conflito de interesses estão incluídas de maneira explícita e em seções específicas do manuscrito.
- Os autores declaram que o manuscrito não foi depositado e/ou disponibilizado previamente em outro servidor de preprints ou publicado em um periódico.
- Caso o manuscrito esteja em processo de avaliação ou sendo preparado para publicação mas ainda não publicado por um periódico, os autores declaram que receberam autorização do periódico para realizar este depósito.
- O autor submissor declara que todos os autores do manuscrito concordam com a submissão ao SciELO Preprints.