

TRABALHO EM MOVIMENTO: A PRODUÇÃO DE TERRITÓRIOS POR CHEFS IMIGRANTES

WORK IN MOTION: THE PRODUCTION OF TERRITORIES BY IMMIGRANT CHEFS

Vanessa Amaral Prestes

Universidade La Salle

vanessa.amaral.prestes@gmail.com

Carmem Ligia Iochins Grisci

Universidade Federal do Rio Grande do Sul

carmemgrisci@hotmail.com

Submissão: 30-09-2024

Aprovação: 09-07-2025

RESUMO

Com base nos eixos teóricos de imigração, território e trabalho imaterial, o objetivo foi analisar os movimentos de territorialização, desterritorialização e reterritorialização de chefs de cozinha imigrantes. A pesquisa qualitativa utilizou o método narrativo, resultando em uma narrativa temática que abordou as experiências de treze chefs no Brasil. A narrativa explora os territórios gastronômicos formados pela combinação de referências de origem e do destino. Como principal contribuição, propõe-se que o trabalho imaterial é o elemento-chave na constituição de territórios durante a imigração. Chefs imigrantes utilizam suas referências culturais para rentabilizar seu trabalho no novo contexto e, assim, constroem um território seguro para a expressão de si. Na diversidade desses movimentos, (re)constroem territórios que desafiam a homogeneização das formas de viver e trabalhar. O estudo contribui para a gestão de pessoas ao analisar a diversidade cultural e destacar a importância da subjetividade no ambiente organizacional. A análise dos processos de territorialização oferece insights sobre a adaptação de profissionais imigrantes e sugere a necessidade de políticas inclusivas para atrair e reter a diversidade étnica e cultural.

Palavras-chave: Imigração; Território; Trabalho imaterial.

ABSTRACT

Based on the theoretical axes of immigration, territory, and immaterial labor, the objective was to analyze the movements of territorialization, deterritorialization, and reterritorialization of immigrant chefs. The qualitative research utilized the narrative method, resulting in a thematic narrative that addressed the experiences of thirteen chefs in Brazil. The narrative explores the gastronomic territories formed by the combination of references from both their place of origin and destination. The main contribution suggests that immaterial labor is the key element in the constitution of territories during immigration. Immigrant chefs use their cultural references to generate income in the new context, thereby creating a safe territory for self-expression. In the

diversity of these movements, they (re)construct territories that challenge the homogenization of ways of living and working. The study contributes to people management by analyzing cultural diversity and highlighting the importance of subjectivity in the organizational environment. The analysis of territorialization processes provides insights into the adaptation of immigrant professionals and suggests the need for inclusive policies to attract and retain ethnic and cultural diversity.

Keywords: Immigration; Territory; Immaterial Labor.

1 INTRODUÇÃO

A imigração é um tema que vem sendo amplamente debatido em estudos das ciências sociais, especialmente nas áreas de Sociologia e Antropologia (Castles, 2010; Sayad, 1979). A partir dos anos 1990 ganhou amplitude em termos teóricos e analíticos na Administração, notadamente nas discussões sobre gestão de pessoas e relações de trabalho (Athayde *et al.*, 2019; Yamamoto; Ichikawa, 2023; Oltramari *et al.*, 2023; Freitas; Dantas, 2011; Scherer; Prestes; Grisci, 2019; Versiani; Carvalho-Neto, 2021; Pauli *et al.*, 2021; Prestes; Grisci, 2021). Para o presente artigo, argumenta-se que a interface entre imigração e trabalho se apresenta como campo relevante à problematização dos modos de trabalhar e viver contemporâneos, bem como para a área de gestão internacional de pessoas. Nesse ínterim, permanecem lacunas referentes à observação e à análise da imigração e da vida de imigrantes, aspectos que poderiam ser mais bem explorados com o suporte dos movimentos de territorialização, desterritorialização e reterritorialização apresentados inicialmente por Deleuze e Guattari (1997a, 1997b) e posteriormente explorados em estudos mais recentes (Haesbaert, 2014; Haesbaert; Bruce, 2002; Herner, 2009; Oliveira; Fonseca, 2006).

Compreende-se território como um modo de ser ou de agir, de se expressar e de se relacionar com o mundo, que “afeta os meios e os ritmos, que os territorializa” (Deleuze; Guattari, 1997a, p. 127). Tal ênfase na ação implica pensar os territórios em uma lógica processual, não estática e não linear, marcada por movimentos. A torção que aqui se propõe é pensar os territórios e o trabalho também para além das materialidades.

Por trabalho imaterial entende-se uma série de atividades intelectuais, comunicativas, repetitivas, criativas, culturais e artísticas que, por um lado, aumentam e intensificam a esfera da liberdade dos sujeitos e, por outro, os aprisionam na perspectiva da gestão de si (Lazzarato; Negri, 2001). O trabalho imaterial compõe o processo do fazer profissional, e evidencia uma face menos explorada desse (Mansano, 2009).

Tendo esse cenário como horizonte, a articulação dos conceitos de território, territorialização, desterritorialização, reterritorialização e trabalho imaterial permite dotar a imigração de um corpo teórico-conceitual renovado e necessário para entender a complexidade do mundo contemporâneo. Pensar quais são os componentes, as intensidades, os agenciamentos e as possibilidades que envolvem esses conceitos nos tempos atuais, como disseram Deleuze e Guattari (1997a, 1997b), é instigante para o presente estudo.

A imigração tem assumido contornos distintos, especialmente no mercado de trabalho. No Brasil, a presença de imigrantes tem crescido, impulsionada por crises políticas e econômicas nos países vizinhos e novas rotas de mobilidade internacional (Cogo, 2015). Ainda que seja evidenciado um aumento no número de imigrantes com vínculos formais de trabalho, suas trajetórias muitas vezes são marcadas por precariedade e subutilização de competências (Observatório das Migrações Internacionais, 2024). Estudos da área da Administração apontam que imigrantes enfrentam barreiras como o reconhecimento limitado de qualificações, discriminação étnico-racial e barreiras linguísticas, fatores que dificultam sua integração no mercado de trabalho brasileiro.

Este estudo tem como foco as dinâmicas contemporâneas do trabalho e a experiência de trabalhadores em contextos de migração. A escolha da profissão de chef de cozinha como campo de pesquisa se justifica pela gastronomia, enquanto prática cultural que ultrapassa fronteiras geográficas simbólica e materialmente, permitindo analisar a constituição de territórios no contexto da imigração. O trabalho de chefs imigrantes articula competências que ganham visibilidade quando exercidas em um país diferente de sua origem, oferecendo um

campo fértil para observar como o trabalho imaterial se manifesta e se reinventa. Essa profissão sintetiza os tensionamentos entre origem e destino, tradição e adaptação.

Para o presente artigo, objetivou-se analisar movimentos de territorialização, desterritorialização e reterritorialização de chefs de cozinha imigrantes, na perspectiva do trabalho imaterial. Como se verá a seguir, o estudo aponta para o trabalho imaterial como o elemento-chave a engendrar o jogo de forças que se dá na constituição de territórios para esses profissionais.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

2.1 Imigração

A imigração pode ser compreendida como o deslocamento de indivíduos ou grupos de um país para outro com a intenção de estabelecer-se, temporária ou permanentemente, fora de seu local de origem. Trata-se de um fenômeno multifacetado, atravessado por questões econômicas, políticas, históricas e culturais, que impactam tanto os sujeitos migrantes quanto os territórios de acolhimento. Debates que articulam as temáticas de imigração e de trabalho passaram a ser objeto de estudo constante em âmbito acadêmico da Administração. Destacam-se estudos desenvolvidos a partir dos anos de 1980 acerca do processo de expatriação “tradicional”, direcionado aos expatriados organizacionais, com uma missão internacional predefinida a cumprir, com contrato firmado e prazo de retorno estipulado (Caligiuri; Bonache, 2016).

Em estudo sobre mobilidade e trabalho, Freitas (2009) sustentou que o novo contexto de mudanças econômicas, sociais e culturais solicita que indivíduos e organizações se alinhem em formas múltiplas e móveis. Para a autora, tais mudanças decorrem de uma economia cada vez mais competitiva e globalizada, e são relativas “à capacidade, à disposição e ao desejo que um indivíduo tem de mudar de país para interagir com diferenças em relação à sua cultura, à sua profissão, aos seus saberes e ao seu cargo” (Freitas, 2009, p. 249).

Com o decorrer do tempo, tornou-se evidente a necessidade de novos estudos que contemplassem a migração como um processo muito mais complexo do que anteriormente pensado (Al Ariss; Crowley-Henry, 2013; Andresen *et al.*, 2023; Crowley-Henry; O’Connor; Suarez-Bilbao, 2021; Bozionelos; Al Ariss; Porschitz, 2017; Castles, 2010; Yamamoto; Ichikawa, 2023; Gallon, 2023; Scherer; Prestes; Grisci, 2019; Versiani; Carvalho-Neto, 2021; Prestes; Grisci, 2021). Segundo Castles (2010, p. 25), o processo migratório é múltiplo, posto que “as possíveis combinações se tornam infinitas, o que, por sua vez, aponta para o papel crucial do contexto” e da interdisciplinaridade para a sua análise.

Embora o termo expatriação predomine na literatura da área, argumenta-se que a nomenclatura “expatriado” – do latim *ex-patria*, ou seja, “fora da pátria” (Gallon; Fraga; Antunes, 2017), e com sentido próximo ao de “exilado” – nem sempre contempla a complexidade das trajetórias de quem parte para trabalhar em outro país. A palavra carrega uma conotação mais técnica e temporária, geralmente vinculada a deslocamentos organizados por empresas multinacionais, muitas vezes com privilégios contratuais e garantias de retorno. No entanto, esse não é o caso de indivíduos que migram por outros motivos, em busca de oportunidades de trabalho, sem o respaldo de grandes organizações e com vínculos afetivos e culturais que se mantêm vivos, mesmo à distância. Nesses casos, o termo imigrante mostra-se mais apropriado, por captar dimensões existenciais, simbólicas e estruturais do deslocamento. Estudos destacam que muitos desses trabalhadores se esforçam para manter conexões com sua terra de origem, por meio de referências culturais, gastronômicas e de relações familiares

(Delgado Ruiz, 2002; Jardim, 2016; Long, 2018; Yamamoto; Ichikawa, 2023; Scherer; Prestes; Grisci, 2019; Versiani; Carvalho-Neto, 2021; Prestes; Grisci, 2021).

Nesse contexto, considera-se adequada a conexão da temática com o entendimento da dinâmica territorial (Deleuze; Guattari, 1997a, 1997b; Guattari; Rolnik, 1996). Tais conceitos contribuem para pensar a imigração em uma lógica processual. Considera-se que “subjetividades, independentemente de sua morada, tendem a ser povoadas por afetos [...]; uma constante mestiçagem de forças delinea cartografias mutáveis e coloca em xeque habituais contornos” (Rolnik, 1997, p. 19), algo que se busca analisar no próximo item.

2.2 Território

A noção de território adotada para o presente estudo expande a abordagem espacial condicionada, por exemplo, aos limites fronteiriços de um país, estado ou cidade. O território é compreendido, portanto, como algo apropriado ou criado pelo indivíduo para além do espaço geográfico. Nessa perspectiva mais ampla, um território se constitui em consequência de relações humanas, que se dão no tempo e no espaço e por meio deles, envolvendo processos de apropriação, associação e desejos, que lhe conferem (ao território) um caráter existencial (Herner, 2009; Oliveira; Fonseca, 2006). O conceito de território ganha tal amplitude na medida em que “diz respeito ao pensamento e ao desejo – desejo entendido aqui como uma força criadora, produtiva. Deleuze e Guattari vão, assim, articular desejo e pensamento” (Haesbaert; Bruce, 2002, p. 8).

Nesse sentido, os territórios seriam relativos, concomitantemente, a espaços vividos, físicos – constituídos por países, cidades, ruas, organizações – e a sistemas percebidos – relativos ao tempo, aos afetos, aos desejos. Nas palavras de Guattari e Rolnik (1996), “território é sinônimo de apropriação”, pois é formado por um “conjunto de projetos e representações nos quais vai desembocar, pragmaticamente, toda uma série de comportamentos e de investimentos, nos tempos e nos espaços sociais, culturais, estéticos, cognitivos” (Guattari; Rolnik, 1996, p. 323). Território espacial e existencial coexistem. Sendo justapostos entre si, acredita-se que contribuam para a discussão acerca de distintas situações de trabalho.

O intuito de ver o trabalho a partir do seu território nada mais é do que almejar ir além do visível, captando os movimentos de territorialização, desterritorialização e reterritorialização, por meio dos quais os seres vivos se articulam. Segundo Guattari e Rolnik (1996),

em um dos extremos, é ao medo da desterritorialização que sucumbimos, nos enclausuramos na simbiose, nos intoxicamos de familialismo, nos anestesiemos a toda sensação de mundo – endurecemos. No outro extremo – quando já não conseguimos resistir a desterritorialização, e mergulhados em seu movimento, tornamo-nos pura intensidade, pura emoção de mundo – outro perigo nos espreita. Fatal agora pode ser o fascínio que a desterritorialização exerce sobre nós: ao invés de vivê-la como uma dimensão – imprescindível – da criação de territórios, nós a tomamos como uma finalidade em si mesma. E, inteiramente desprovidos de territórios, nos fragilizamos até desmanchar irremediavelmente. Entre esses dois extremos, ou essas diferentes maneiras de morrer, ensaiam-se, desajeitadamente, outros jeitos de viver. E todos esses vetores da experimentação coexistem muitas vezes na vida de uma mesma pessoa (Guattari; Rolnik, 1996, p. 284).

Para conhecer os movimentos da dinâmica territorial julga-se necessário não apenas elencar seus elementos e características, mas também conhecer as conexões que se estabelecem, “os modos de expansão, propagação, ocupação” (Deleuze; Guattari, 1997a) dos territórios. O

interesse centra-se, portanto, nos operadores que influenciam as territorialidades, na transformação da vida a partir de ações inesperadas e gostos desconhecidos, nos sentimentos colocados em xeque, nas afinidades descobertas e em uma outra experiência de tempo e espaço (Oliveira; Fonseca, 2006).

Compreende-se a territorialização como o processo de criação de vínculos afetivos, simbólicos e materiais com um espaço – seja ele físico ou existencial – por meio de práticas, hábitos e referências que produzem um sentido de pertencimento. Já a desterritorialização indica a ruptura parcial ou total desses vínculos, provocada por deslocamentos, perdas ou desenraizamentos. A reterritorialização, de outro modo, refere-se à formação de novos vínculos, reinterpretados a partir da experiência da desterritorialização, gerando territórios atualizados. Esses movimentos não se sucedem de forma linear, mas coexistem de maneira tensionada.

A compreensão da dinâmica territorial, conforme discutido, revela a complexidade dos movimentos que influenciam diretamente as práticas laborais dos indivíduos. Nesse contexto, torna-se fundamental analisar como o trabalho – especialmente à luz do conceito de trabalho imaterial – interage com esses processos, sendo por eles moldado e, ao mesmo tempo, contribuindo para sua configuração. A seguir, apresentam-se este e outros elementos que aproximam a imigração e os territórios da noção de trabalho imaterial.

2.3 Trabalho imaterial

No século XXI, produz-se um amplo debate social e acadêmico sobre o trabalho e suas transformações. Tais mudanças acompanham a passagem da sociedade disciplinar para a sociedade de controle (Hardt, 1996), e compreendem a demanda, cada vez mais acelerada, pelo trabalho dito imaterial, centrado em capacidades expressivas, comportamentais, comunicativas e imaginativas, que tocam os trabalhadores de diferentes formas (Lazzarato; Negri, 2001).

Ao considerar o trabalho como predominantemente imaterial, Lazzarato e Negri (2001) sublinham a necessidade de esclarecer as definições clássicas de trabalho. Segundo os autores, tal atividade resulta de um conjunto de distintos tipos de atividades de trabalho: (i) atividades intelectuais; (ii) atividades manuais que unem criatividade, imaginação e trabalho manual; e (iii) atividades empreendedoras relativas à gestão de relações sociais de cooperação. Todas essas atividades fazem parte, em menor ou maior proporção, da rotina do trabalhador seja qual for a sua área de atuação.

O contexto de imigração, abrange dimensões materiais e imateriais complexas. A criatividade, o simbolismo presente nas receitas, a expressão identitária, o apelo sensorial e os vínculos afetivos com os consumidores são apenas alguns exemplos dos aspectos imateriais que perpassam o trabalho dos chefs. O valor gerado, portanto, vai além do prato servido, abrangendo a experiência vivenciada pelo cliente — o que destaca a coexistência entre elementos materiais e imateriais no universo gastronômico. Essa interação entre o tangível e o intangível pode ser compreendida à luz do conceito de trabalho imaterial, como proposto por Lazzarato e Negri, que destaca a centralidade do conhecimento, da criatividade e da comunicação como forças produtivas que, embora intangíveis, geram valor e são fundamentais para a produção no capitalismo contemporâneo. Assim, essa tensão entre os aspectos materiais e imateriais do trabalho gastronômico reflete a natureza do trabalho imaterial, onde a produção de valor está profundamente conectada à capacidade de engajar, emocionar e criar experiências únicas.

A concepção do trabalho imaterial, dessa forma, supera a separação clássica e binária entre trabalho material/trabalho intelectual da sociedade industrial, cuja função centrava-se em regular e mistificar a criatividade e a inovação. Refere-se, portanto, às diferentes práticas, sejam

elas intelectuais, informativas, manuais, técnicas, empreendedoras ou sociais. Para Mansano (2009, p. 513), “novos modos de subjetivação emergem no exercício do trabalho imaterial”.

Com a constante necessidade de adaptação, o trabalho imaterial conclama indivíduos para que se coloquem sempre, e cada vez mais, a dispor para frequentes mudanças laborais que desconsideram fronteiras temporais e espaciais (Lazzarato; Negri, 2001). Em face dessa caracterização, admite-se que a noção de trabalho imaterial é algo que se estende para todas as categorias profissionais, “desde aquelas que exigem maior habilidade para a criação, produção de conhecimento e contatos sociais até aquelas que demandam a força física dirigida para atividades repetitivas e rotineiras” (Mansano, 2009, p. 515). Nas mais diferentes atividades, é facilmente identificada a solicitação por capacidades de supervisão, coordenação ou organização, ou, em outras palavras, são constantemente requisitadas formas de um saber vivo.

Aos profissionais da gastronomia, segundo estudo autobiográfico de Dowling (2007), tais características são fortemente requisitadas. Durante dez anos como garçom no restaurante estudado, a autora pôde experienciar a relevância das redes de cooperação entre os trabalhadores. Nesse sentido, apontou que a atuação do chef de cozinha não seria possível sem o trabalho da pessoa que limpa os uniformes, do garçom, do porteiro da cozinha, do distribuidor de bebidas, etc.

Segundo Dowling (2007), outro requisito fundamental desse conjunto de trabalhadores era que soubessem transmitir o “conceito” do restaurante, a fim de proporcionar aos clientes experiência semelhante a uma ida ao teatro. Acerca dessa relação produção-consumo, Lazzarato e Negri (2001) sublinharam que os fluxos de desejo nos consumidores são diretamente estimulados pelas organizações. Para esses autores, o momento atual exige que se entre em relação afetiva com o consumidor, voltando-se não só às suas necessidades, mas, sobretudo, aos seus interesses, aos seus estilos de vida. Caberia, portanto, aos chefs de cozinha serem flexíveis e se esforçarem para adequar sua prática às preferências e ao estilo de seus clientes, ao propósito do restaurante em que trabalham e, em especial, no caso dos imigrantes, à cultura do país de destino. Essa adaptação não também é uma questão central na gestão internacional de pessoas (Athayde *et al.*, 2019), que deve considerar a diversidade cultural e as habilidades singulares que os imigrantes trazem para o ambiente de trabalho. Por outro lado, autores como Long (2018) e Scherer, Prestes e Grisci (2022) destacam que é preciso saber medir a adaptação, uma vez que é justamente o fato de produzirem uma gastronomia étnica, 'de origem', que os destaca perante os demais no país de destino.

Tendo esse cenário como horizonte, argumenta-se que o trabalho imaterial de chef de cozinha associado à imigração propicia múltiplos (des)encontros nas paisagens, nos trajetos, nas inquietações, nos agenciamentos, nos ritmos, nos aromas, nos sabores, e nas forças que circulam. Tais conexões nortearam a produção do presente artigo. A seguir, são apresentadas questões relativas ao método adotado.

3 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

O estudo, de natureza qualitativa, buscou informações a respeito das relações humanas e debruçou-se sobre motivos, aspirações, crenças, valores e atitudes (Minayo, 2016). Participaram 13 homens e mulheres selecionados pelo critério de serem imigrantes. Todos deveriam trabalhar como chefs de cozinha e residir no Brasil há, no mínimo, um ano — delimitação que visou proporcionar maior riqueza de detalhes acerca da vivência desses indivíduos no país de destino. Os participantes atuam em restaurantes localizados na cidade de Porto Alegre, Rio Grande do Sul.

A seleção desses participantes ocorreu, inicialmente, pela rede de contatos estabelecidos, mas contou também com o apoio de alguns dos próprios participantes no sentido de indicarem outros, com base em suas redes de relacionamentos. O primeiro contato com esses participantes foi realizado por e-mail ou telefone. Informou-se, previamente, o caráter voluntário da participação e o compromisso de não divulgação dos seus nomes. Desse modo, os próprios entrevistados atribuíram a si nomes fictícios usuais em seus países de origem, conforme consta no Quadro 1, a seguir.

Quadro 1 - Caracterização dos chefs participantes do estudo

Chef participante	Origem	Idade atual	Estado Civil	Formação	Tempo de estadia no Brasil
1 - Andrea	Valência/ Espanha	45	Casada	Graduação em Técnicas de Empresa e Atividades Turísticas	6 anos
2 - Nicolás	Buenos Aires/ Argentina	55	Casado	Graduação em Gastronomia	20 anos
3 - Emília	Lima/ Peru	35	Solteira	Graduação em Gastronomia	3 anos
4 - Kaori	Hiroshima/ Japão	37	Casada	Formação <i>on the job</i>	4 anos
5 - Michel	Taiti/Polinésia Francesa	39	Casado	Graduação em Gastronomia	4 anos
6 - Nikkei	Lima/ Peru	42	Divorciado	Formação <i>on the job</i>	5 anos
7 - Franchesco	Assis/ Itália	45	Casado	Graduação em Hotelaria	4 anos
8 - Seydou	Dakar/ Senegal	63	Solteiro	Graduação em Gastronomia	37 anos
9 - Artusi	Florença/ Itália	33	Casado	Graduação em Gastronomia	2 anos
10 - Giovanni	Luca/ Itália	37	Casado	Formação <i>on the job</i>	2 anos
11 - Samira	Ramala/ Palestina	41	Casada	Graduação em Gastronomia	10 anos
12 - Martim	Ilha da Madeira/ Portugal	30	Casado	Graduação em Gastronomia	2 anos
13 - Lorena	Paris/ França	55	Solteira	Graduação em Gastronomia	37 anos

Fonte: Elaborado pelas autoras.

O processo de construção de narrativas pode ser comparado ao ofício de um artesão, cujo exercício exige tempo e dedicação, seja para tramar um tecido ou para talhar uma peça de madeira. Narrativas se constituem como “um processo dinâmico de viver e contar histórias, e reviver e recontar histórias, não somente aquelas que os participantes contam, mas aquelas também dos pesquisadores” (Clandinin; Connelly, 2011, p. 18). Lança-se mão da inventividade na direção da produção de novos arranjos na composição do texto. Assim, foi produzida uma narrativa temática – temática porque é composta pelo agenciamento de temas relativos ao estudo.

Trabalhar com narrativa implicou o imbricamento ao campo empírico e também ao próprio ato de contar, uma vez que a narrativa “mergulha a coisa na vida do narrador para em seguida retirá-la dele” (Benjamin, 2012, p. 221). Imprimiu-se nas narrativas, portanto, a marca do narrador, “como a mão do oleiro” fica registrada “na argila dos vasos” (Benjamin, 2012, p. 221). Nessa perspectiva, a seguir será apresentada como se deu a produção das informações para o estudo.

As entrevistas narrativas ocorreram presencialmente nos locais de trabalho dos participantes ou em local acordado previamente, e tiveram duração aproximada de duas horas.

Na visão de Muylaert *et al.* (2014), essas entrevistas se constituem como uma forma de produção de informações que objetiva a narração livre acerca de um tema. Foram gravadas em gravador digital com consentimento do(a) entrevistado(a). Tomou-se o cuidado de garantir aos participantes a liberdade de diálogo e narração da sua história, sem interrupções e, ao mesmo tempo, de oportunizar retomar algum aspecto relevante apresentado em momento anterior.

Na fase de preparação, conforme recomendações de Muylaert *et al.* (2014), observou-se o seguinte: foi abordado um tópico inicial que considerou a experiência do entrevistado com relação aos temas de imigração e trabalho; em seguida ampliou-se o tópico a fim de que o entrevistado desenvolvesse uma história; não foram mencionados datas, nomes e lugares; e não foram apontadas contradições na narrativa do entrevistado. Nos momentos seguintes, foram verbalizadas expressões de interesse e atenção, como, por exemplo, “*conte mais sobre isso!*”.

Após a transcrição e análise atenta da primeira parte narrada, foram elaboradas questões narrativas sobre temas e acontecimentos já mencionados, mas que não foram suficientemente abordados. Na sequência, foram realizadas de duas a três entrevistas com cada chef, dando continuidade aos pontos identificados. Por motivo de indisponibilidade de agenda, Nikkei, Samira e Lorena não concederam a segunda entrevista.

A partir da análise das narrativas foi produzida narrativa temática que reuniu aproximações e distanciamentos entre as diferentes experiências, estabelecendo conexões cambiantes entre passado, presente e futuro. Para a produção da narrativa foram agenciadas contingencialidades e particularidades das narrativas de cada participante.

No que se refere às análises posteriores às entrevistas, seguiu-se a seguinte sequência: (1) elaborou-se a contextualização individual de cada uma das narrativas escutadas; (2) em seguida, à luz do referencial teórico adotado, analisou-se as narrativas em conjunto, destacando possíveis pontos de convergências e afastamentos; (3) por fim, visando ao avanço teórico no campo pesquisado, compôs-se narrativas temáticas, estabelecendo e problematizando os movimentos de territorialização, desterritorialização e reterritorialização na perspectiva do trabalho imaterial.

Para a análise – à luz do referencial teórico – empreendeu-se esforços em estabelecer “jeitos, tramas e redes com vistas a estabelecer modos operatórios que buscam evocar questões, levantar problemas e provocar perguntas”, conforme proposto por Leite (2016, p. 373). A seguir, encontra-se narrativa temática elaborada a partir das narrativas tecidas pelos chefs imigrantes.

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Nesta seção serão apresentados, de modo entrelaçado e em forma de narrativa, os resultados e a discussão tecida.

4.1 Territórios Gastronômicos: agenciando referências de origem e no destino

A alimentação tem sido considerada um dos elementos mais significativos na imigração, uma vez que, de modo eminente, conforme constatarekowsky e Dorfman (2013), diz respeito a um comportamento simbólico e cultural que é carregado pelo indivíduo por onde quer que ele transite. Para os chefs de cozinha imigrantes, a relação com a comida se mostrou potencializada dentro e fora do ambiente de trabalho, seja no alimento por eles preparado, seja no de consumo próprio. Ambos são influenciados por atravessamentos gastronômicos carregados na bagagem desde a terra natal.

A seguir, são apresentadas questões relativas às referências territoriais concernentes aos agenciamentos receita-paladar-território, objeto-território e alimentação-território. Esses agenciamentos revelam aquilo que Deleuze e Guattari (1997a) denominam como traços territoriais, marcas que reconfiguram a relação com o espaço vivido na imigração. Por fim, é apresentada a produção de territórios como um jogo de forças entre referências da origem e no destino.

4.2 Receita-paladar-território

Diante de um contexto que abarca a flexibilização dos indivíduos e dos modos de viver, o universo do trabalho gastronômico também se flexibiliza. Chefs de cozinha vivenciam, na imigração, uma tensão entre satisfazer necessidades e desejos estéticos dos consumidores locais, que procuram sensações e colecionam experiências (Bauman; Raud, 2018), e realizar-se eticamente como produtores que desejam manter vivos a cultura da sua terra. Ainda que haja certa flexibilidade por parte de alguns chefs, associa-se a renúncia de um ingrediente tradicional à desterritorialização, e a descoberta e aceitação de um produto semelhante ao processo de reterritorialização. Tal tensão evidencia os movimentos de desterritorialização e reterritorialização, conforme discutido por Deleuze e Guattari (1997a), em que os hábitos e afetos se reorganizam diante da alteridade cultural.

Com relação aos cardápios, identificou-se a necessidade de flexibilização dos pratos originais ao “*gosto brasileiro*” (Andrea), mesmo que com alguma resistência por parte de alguns chefs. Tal necessidade induz os chefs a dedicarem todo o seu potencial criativo em prol do trabalho, no sentido de manterem os pratos produzidos na imigração os mais próximos dos tradicionais. Trata-se de um trabalho que “evidentemente compreende o intelecto, mas o encaramos em sua plasticidade, em sua maleabilidade, em sua capacidade de inserir-se em qualquer situação” (Negri, 2001, p. 47).

Investigar e explorar previamente a cultura local é uma forma profícua para a elaboração dos cardápios em condição de imigração, sendo este um processo que se percebe no momento da partida, mas que, para o indivíduo que imigra, não cessa de acontecer. Implica em deparar-se e confrontar-se constantemente com hábitos, regras, preferências e estilos de vida até então desconhecidos. “*Pesquisei os olhos e o coração das pessoas, tens que tentar entender o que tem dentro dos teus clientes*”, considera Giovanni.

Na adaptação de suas produções gastronômicas, os chefs fazem da presença e da quantidade de temperos um jogo de força e de luta visibilizado nas dosagens por eles apresentadas em perspectiva lúdica, remetendo ao trabalho imaterial. Assim, vão constituindo seus territórios culinários no que diz respeito ao paladar de uns e de outros. “*Passei a usar menos coentro, alterei os níveis de pimenta... Comecei a colocar mais na medida em que via que a aceitação era boa*”, relata Nikkei. “*No início eu recebia críticas, que minhas sobremesas eram sem açúcar. Agora eu já sei, tripliquei a medida de açúcar nas receitas, e ainda acham pouco*” (Lorena). “*Como os artistas são feitos pelo público, os chefs são feitos pelos clientes*”, conclui Giovanni, em clara referência à nova relação produção-consumo que se apresenta, mesmo sem estar consciente disso. “*A questão dos temperos adaptei, a pedidos, mas ainda deixei o nosso toque dos temperos árabes. Porque eu trago de lá. Ainda que os temperos tenham o mesmo nome aqui, a qualidade não é a mesma*”, conta Samira. A manutenção do mínimo, mencionada por Samira, é a medida adotada por ela e por outros chefs para conter a desterritorialização.

Chefs são pontos de ligação de estilos de vida ao redor do mundo. Fazem parte da movimentação intensa de mercadorias, serviços, informações, capitais e pessoas pelo planeta,

fluxo este acelerado pela tendência de uma economia cada vez mais globalizada (Freitas; Dantas, 2011). Essa circulação e adaptação são discutidos em relação à valorização das competências culturais dos imigrantes, como defendem Al Ariss e Crowley-Henry (2013) e Gallon (2023), que propõem políticas de reconhecimento e integração dessas habilidades nos contextos organizacionais.

A reinvenção de receitas singulares com ingredientes locais também está presente na rotina de chefs, conforme expressam Emília e Giovanni. *“Aqui não existem alguns produtos e preciso encontrar temperos com sabores semelhantes, para não perder a tradição peruana. Acho que o legal é aprender a trabalhar com os insumos próprios do lugar”* (Emília). *“Tem coisas boas aqui, mas não tem holofote para elas. Por exemplo, o pinhão é um produto maravilhoso, e não é colocado em quase nenhuma receita”* (Giovanni). Essa reinvenção a partir de elementos da origem ou locais pode ser compreendida como um movimento reterritorialização, nos termos de Haesbaert (2014), pois mantém a tradição ao mesmo tempo em que a atualiza em outro país.

Por questões de harmonização, de tradição ou de preservação do território dos chefs, certos pedidos de clientes não são atendidos, conforme relatam Franchesco e Michel. *“Aqui no restaurante, tu não encontras ketchup e maionese. Por quê? Porque nas receitas originais italianas não têm, tira o sabor. As pessoas pedem, mas não insiro no cardápio”* (Franchesco). *“Doce de leite não entra aqui, vou fazer um caramelo, mas não tem nada que não seja da gastronomia francesa aqui”* (Michel). Percebe-se, nesses depoimentos, o esforço em fazer do território reinventado no país de destino o mais próximo possível do território da terra natal. Resistir à homogeneização e se experimentar como outro no país de destino permite ao chef propagar sua potência como alguém que tem algo a oferecer de singular no contexto da imigração.

De modo geral, ainda que tenham feito adaptações em termos de quantidades e sabores, os chefs se orgulham das mudanças que promoveram no paladar de alguns clientes: *“Quebramos um padrão, meio que ensinamos algumas pessoas a comerem coisas diferentes”* (Nikkei); *“Os clientes estão cada vez mais estão conhecendo a comida peruana, porque para muitos é a primeira vez que provam algum prato peruano”* (Emília). Desse modo, o trabalho também assume função social e de territorialização dos paladares no país de destino.

Deleuze e Guattari (1997b) explicitam que desses processos de territorialização emergem marcas e assinaturas que são constitutivas de uma morada e de um estilo de cada um. *“Quero vender o que, por vezes, se chama de experiência. Quero vender meu estômago, não quero vender apenas a parte visível da comida, e sim a sensorial. Quero vender o sangue. Quero passar pelas mesas e até ser xingado, se precisar, mas vender essa experiência”* (Giovanni).

Não há territorialização que possa ser criada sem uma base de tradição. O trabalho de chef de cozinha envolve a apropriação da própria cultura de origem e, sobretudo, da cultura do país de destino. Depreende-se que os chefs imigrantes sejam capazes de captar preferências e estilos de vida até então desconhecidos para, então, devir algo novo na imigração. Nesse movimento, agenciam referências da origem e do destino, criando territórios que sejam bem recebidos pela população local.

Segundo Seydou, *“é preciso marcar o território com os ingredientes utilizados. Não pode ser só uma tendência, tendência passa, tem que ser bem trabalhado o produto, bem apresentado, para ficar”*. Fazer perdurar sua produção é tornar expressivo o território na imigração. Contudo, é preciso estar atento às novas técnicas e combinações que surgem como tendências de consumo, pois os movimentos territoriais são recorrentes e concomitantes na

sociedade líquido-moderna que prima pela velocidade e fluidez constantes (Bauman; Raud, 2018; Clark; Altman, 2016).

O desafio que se coloca aos chefs imigrantes que buscam manter suas referências territoriais na gastronomia é lidar com forças internas e externas que, ao ritmo do mercado, tendem a enfraquecer sua força criativa individual. Como algo que diz respeito à própria referência identitária do indivíduo, o trabalho imaterial é elemento-chave a engendrar o jogo de forças estabelecido.

4.3 Objetos-território

No estilo oriental, contemporâneo ou na versão clássica, o dólmã, vestimenta oficial dos chefs, atesta origem e formação. Brasões dos países e das escolas de formação são gravados nas mangas e no colarinho dessa peça que acompanha os chefs em todos os movimentos migratórios que venham a percorrer. O dólmã dá visibilidade à origem e destaca os chefs perante os demais trabalhadores da cozinha, preservando o itinerário da formação e o território de origem que carregam. Nesse sentido, o dólmã é um elemento que territorializa, como uma segunda pele.

Além do uniforme oficial, as facas também são carregadas pelos chefs na imigração, sendo por eles consideradas como amuletos de trabalho. Para Guatarri e Rolnik (1996) existem elementos que sustentam o pertencimento em meio ao sentimento de perda de um território. *“Eu vim para cá com as minhas facas, que sempre me acompanham. E isso é da minha formação e da minha maneira de trabalhar. O chef tem que ter a sua própria faca”*, considera Emília. Ela justifica o transporte das facas por temer pela qualidade das que encontraria nas cozinhas dos restaurantes brasileiros. A posse do dólmã e das próprias facas faz valer a (re)territorialização que, segundo Deleuze e Guattari (1997b), pode ocorrer a partir de objetos e de outros elementos de diferentes naturezas.

De modo aproximado, Martim também considera que todo chef deve ter a sua própria faca, uma vez que já está acostumado a manuseá-la, tendo memorizado a força exata que deve dispendar para o corte de diferentes alimentos. Ademais, a fala a seguir visibiliza o cuidado empreendido pelo chef na manutenção dessas ferramentas de trabalho. *“Quando chegas em um restaurante não tens noção se a faca vai estar afiada, se existe manutenção. Eu já tive faca em um restaurante que o cabo ficou na minha mão e a lâmina caiu quase no meu pé”*. (Martim).

Andrea relata que abdicou de trazer roupas e sapatos para transportar a mala repleta de ferramentas e máquinas de trabalho. A escolha de Andrea por carregar determinados utensílios de cozinha em detrimento de objetos de uso pessoal pontua uma relação indissociável entre vida e trabalho que se acentua na imigração. *“Eu trouxe 64kg de instrumentos para o Brasil, na mala só tinha ferramentas de trabalho. É mais importante comprar um sifão novo, uma faca, do que comprar roupa. Se tenho que escolher quero mais uma faca. Ou um dólmã de algodão”* (Andrea).

Os objetos de trabalho são referências territoriais, e conseguir transportá-los durante a imigração contribui para a (re)invenção de territórios no país de destino. Deixar de transportá-las implicaria lidar com um sentimento de perda de referências e, consequentemente, investir tempo para o corpo apreender o manuseio de novas ferramentas e outra territorialização. Esses elementos tangíveis da história profissional dos chefs podem ser valorizados como parte de práticas organizacionais inclusivas, que reconhecem a trajetória individual do trabalhador imigrante como um ativo para a construção de culturas organizacionais mais diversas (Athayde et al., 2019).

Na organização das malas de viagem, chefs destinam espaço considerável a objetos territorializantes. *“Trouxe alguns materiais para trabalhar, são pequenas molduras para fazer*

cannoli, para fazer muffin. Coisas que cabiam na mala sem chamar muita atenção”, conta Giovanni. “O silicone de lá é melhor, eu trouxe pinça para cozinhar, utensílios da França para cozinhar”, considera Lorena. “A maioria dos restaurantes pede que tu tragas teu material, eles até oferecem, mas a qualidade é baixa, não tem manutenção. Acaba sendo um motivo de orgulho: ‘ó, eu tenho as minhas facas, elas são boas’”, relata Martim.

Além de utensílios de trabalho, na mala dos chefs também constam insumos destinados às receitas e ao próprio consumo. Amparados na experiência de conhecidos e no trabalho pregresso no país de origem e, por vezes, em outros países, renunciaram ao transporte de vestimentas pessoais para trazer utensílios de trabalho e elementos que viriam a interferir na forma de ocupar o tempo individual e coletivo. *“Trouxe um pouco de pimenta que gosto, mas acabou em duas semanas. E quatro garrafas de pisco, que também acabaram em duas semanas. Cozinhei e ofereci para amigos”* (Emília).

A territorialização pela identificação do local de trabalho com elementos que remetam à origem minimiza o sentimento de saudade comumente acentuado pela condição de imigração (Freitas, 2009). Franchesco conta que trouxe um quadro com a imagem da sua cidade natal, hoje exposto no salão principal do seu restaurante. *“Escolhi esse quadro para matar a saudade, é um jeito de ficar perto da minha terra”* (Franchesco). Visibilizar a origem por meio da fotografia também é uma forma de manter vivas as memórias gastronômicas da cidade italiana. O agenciamento desses elementos de origem, utilizados e expostos no ambiente de trabalho no destino, revela o modo que os chefs encontram para evitar o desaparecimento de suas referências territoriais.

4.4 Alimentação-território

A cozinha, além de ser o espaço principal de trabalho dos chefs, é também o ambiente da refeição da equipe – ritual que acontece habitualmente antes do início das jornadas de trabalho. O momento, geralmente descontraído, é reconhecido como *“refeição da família”*; é realizado em conjunto, e pode ser preparado pelo chef ou por alguém da equipe, produzindo um ambiente que lembra o lar ou a casa. *“Nos restaurantes tu serves os clientes, mas o chef também cozinha para os colegas de trabalho”*, explica Martim.

Ao mesmo tempo em que os chefs flexibilizam a gastronomia produzida na cozinha — território marcado por determinações do mercado e pelo histórico da profissão —, nem sempre abrem mão de manter seus próprios hábitos culturais na alimentação cotidiana, o que indica a preservação de um território particular. Kaori, por exemplo, conta que prefere manter os hábitos alimentares do Japão. Enquanto a chef opta por sopas, legumes e carnes, os demais cozinheiros e auxiliares apreciam pratos típicos brasileiros, como bife, arroz e feijão. Nesse sentido, ela lamenta não conseguir compartilhar seu território gastronômico com os colegas de trabalho: *“preparava a comida para os funcionários aqui, mas não comem salada. Então eu parei de fazer, hoje a cozinheira faz para eles”* (Kaori). A persistência desses hábitos remete ao conceito de territorialização como processo de manutenção de singularidades culturais, mesmo em contextos de deslocamento, conforme propõem Deleuze e Guattari (1997a).

O trabalho aparece como espaço central na rotina dos chefs. Emília. Para chefs como Emília, que realizam dupla jornada — atendendo tanto no almoço quanto no jantar —, a alimentação diária ocorre quase exclusivamente no restaurante, fazendo desse local uma extensão de casa. Trabalhar em restaurantes temáticos, que servem comida de origem, facilita a manutenção dos hábitos alimentares anteriores e, conseqüentemente, dos territórios simbólicos que os chefs carregam consigo. *“Não tenho esse sentimento de saudade da comida que experimentam peruanos quando viajam. Não sinto essa falta, porque faço as comidas*

peruanas. *Não experimentei o que experimentam meus amigos no estrangeiro*”, conta Emília ao se referir à sua alimentação.

Embora o dólmã descansa no cabide em momentos em que não há expediente, alguns chefs não abandonam as panelas e o fogão. Franchesco, Kaori e Emília costumam preparar suas próprias refeições em casa, e também para amigos e familiares. Nesses momentos, a inclinação para o preparo da cozinha de origem (Long, 2018), inclusive com insumos que trazem na bagagem, predomina entre eles, remetendo aos movimentos de territorialização que, segundo Deleuze e Guattari (1997b), evidenciam-se a partir da intervenção de componentes diversos do cotidiano.

Apesar de relatar problemas iniciais, Seydou confessa que conseguiu se adaptar à gastronomia brasileira a partir de um processo de reterritorialização, que demandou do próprio corpo tempo para se adequar à rotina de alimentação na imigração. *“Quando vamos para um lugar, é como alguém ir à tua casa. Eu não vou esperar que as pessoas aqui mudem. Eu que tenho que procurar me adaptar e não as pessoas se adaptarem a mim”* (Seydou). Franchesco também entende que resistir aos padrões culturais encontrados no país de destino dificultaria sua vivência de imigrante. *“Eu mudei hábitos porque não tenho problemas com isso. A gente vai ficando mais flexível”* (Franchesco). Essa fala remete também ao caráter não imediato associado aos movimentos de territorialização, desterritorialização e reterritorialização. É no decorrer da vivência no país de destino que os chefs imigrantes vão (re)compondo seus territórios.

Michel e Artusi, especificamente, dizem que não costumam preparar as próprias refeições em casa. *“Eu já cozinho aqui, então quando eu vou pra casa não sou eu que cozinho, é a minha esposa que faz a comida. A gente come muita coisa fresca, sem industrializados”* (Michel). Artusi, que também revela não cozinhar para a família, refere-se à sua alimentação em tom descontraído. *“Aqueço no micro-ondas as sobras dos eventos. Se tenho vontade de cozinhar para mim? Nenhuma. Para minha esposa, pouca”* (Artusi).

Os hábitos alimentares pessoais de Artusi no ambiente íntimo do lar parecem divergir do *glamour* que envolve a figura do chef, muitas vezes imaginado como um indivíduo com gosto requintado, que prezaria somente pelo uso de técnicas e preparos elaborados. O fato de o chef evitar reproduzir em casa as atividades que realiza no trabalho, configura-se como um modo de se desvincular da rotina laboral. No entanto, ele mesmo admite que isso não acontece por completo, visto que vez ou outra a família ou os amigos solicitam que ele prepare pratos típicos italianos.

Percebe-se que, em decorrência dos conhecimentos gastronômicos e culturais que possuem, os chefs acabam sendo requisitados a mobilizarem conhecimentos de trabalho em momentos que seriam, em tese, destinados ao próprio lazer (confraternizações entre amigos, eventos familiares, entre outros). Ainda que tais ocasiões resultem em visibilidade, em reconhecimento e em fortalecimento dos vínculos afetivos, alguns chefs acabam não aderindo a esses pedidos. Depreende-se, portanto, que o trabalho imaterial de chefs de cozinha influencia substancialmente a forma como eles vivem a situação de imigração.

4.5 O jogo de forças na produção territorial

A narrativa intitulada **Territórios Gastronômicos: agenciando referências de origem e no destino** permitiu problematizar características relativas à receita-paladar-território, ao objeto-território e à alimentação-território. A manutenção de referências territoriais da origem mostrou-se valorizada nos espaços em que os chefs imigrantes circulam, embora eles reconheçam a dificuldade para inovar e produzir receitas sem misturá-las ao paladar local. É

um desafio inovar em um mundo que produz perfis-padrão, compostos por hábitos, gostos e crenças pré-definidos pela sociedade capitalista.

Na perspectiva da imigração como algo que não cessa para o indivíduo que imigra, avista-se um jogo de forças no trabalho do chef de cozinha imigrante, cujas regras se transformam no decorrer da partida. O jogo se desenha a partir do que é ou não é possível concretizar, e do que os chefs admitem ou não admitem na constituição dos seus territórios gastronômicos. Ao mesmo tempo em que demonstram inclinação para perpetuar de modo fiel a gastronomia de origem, produzindo comidas étnicas (Long, 2018), precisam agenciá-la com os insumos disponíveis ao paladar e às preferências dos comensais locais. Nem sempre isso é possível, especialmente pelas peculiaridades geográficas e culturais intrínsecas à imigração.

Se as referências territoriais e o trabalho imaterial dizem da incorporação de um paladar aguçado e de movimentos específicos para o trabalho na cozinha, chefs de cozinha imigrantes vendem mais do que alimentos, vendem a si. Nesse sentido, reações de aprovação ou de desaprovação dos comensais ao que o cardápio oferece são elementos potentes para a estabilização ou desestabilização do próprio chef imigrante, ou seja, para a produção do seu território.

Flexibilizar a produção e a comercialização da gastronomia produzida a partir da renúncia ou da substituição de determinados ingredientes, da adaptação de quantidades ou da aprendizagem de novas receitas apreciadas pelos nativos, pode implicar a desterritorialização que, todavia, é sempre acompanhada de uma reterritorialização a partir de outros elementos. O transporte do dólma e das próprias ferramentas de trabalho e a preservação de hábitos alimentares pregressos são elementos que reterritorializam na própria desterritorialização. Constituem-se, pois, como modos de atenuar o processo de desterritorialização desencadeado a partir da necessidade de flexibilizar as receitas elaboradas.

Os movimentos de (re)constituição de territórios na imigração se mostraram condizentes com a afirmação de Freitas e Dantas (2011, p. 602) de que “a experiência de ser estrangeiro varia não apenas de pessoa para pessoa como também em função das condições e das razões que motivaram sua inserção num território ‘estranho’”. Especificidades próprias dos indivíduos, como hábitos e ocupações, influenciaram nas tentativas de recomposição de territórios.

A narrativa sobre os territórios gastronômicos mostra a desterritorialização sempre parcial, relativa e acompanhada da reterritorialização, aberta ao devir. Considera-se, portanto, que os movimentos de constituição de territórios propostos acontecem em uma perspectiva dinâmica, conectiva e justaposta. Como propõem Deleuze e Guattari (1997b), a desterritorialização nunca é total, pois ela carrega em si a possibilidade da reterritorialização, em que o sujeito reelabora suas referências no novo contexto.

Para Delgado Ruiz (2002, p. 3, tradução livre), “o imigrante é aquele que, como todos os outros, veio à cidade depois de uma viagem, mas que, ao fazê-la, não perdeu seu status de viajante em trânsito, mas foi forçado a mantê-lo em perpetuidade”. De modo distinto, nos chefs imigrantes, percebe-se o desejo justamente por manter o *status* de estrangeiros, uma vez que tal condição os distingue no mercado de trabalho e entre os comensais, produzindo um movimento de territorialização. Estudos reconhecem que a manutenção da etnicidade e das singularidades culturais pode ser não apenas uma forma de inclusão, mas também uma estratégia organizacional relevante para retenção de pessoas e diferenciação em ambientes multiculturais (Al Ariss; Crowley-Henry, 2013; Athayde *et al.*, 2019). Assim, entende-se que a liberdade para a manutenção da etnicidade, como visto no estudo de Scherer, Prestes e Grisci (2022) e corroborado por Yamamoto e Ichikawa (2023), é também pelos imigrantes considerada como uma prática inclusiva.

Conforme Rolnik (1997, p. 4), todas essas novas formas de viver, “tanto as que visam à volta às identidades locais quanto as que visam à sustentação das identidades globais, têm uma mesma meta: domesticar as forças”, que se atualizam constantemente, seja nos insumos, nos ritmos, nos paladares. Essas forças fazem compreender a subjetividade para além do senso comum, concomitantemente produzida dentro-fora e fora-dentro do indivíduo. Elas expressam as relações entre o imigrante e a sociedade que os recebe, o todo e as partes, o geral e o particular, os elementos objetivos e subjetivos.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O presente artigo objetivou analisar movimentos de territorialização, desterritorialização e reterritorialização de chefs de cozinha imigrantes. Para tanto, realizou-se pesquisa qualitativa e elegeu-se a narrativa como caminho metodológico.

Concluiu-se que desterritorializar não implica o abandono absoluto de um território para devir outro. Reterritorializar, em contrapartida, não condiz com a simples retomada do antigo território. Forja-se sempre um outro agenciamento entre as referências que o indivíduo traz consigo, as outras que produz ou às quais adere para reterritorializar. As ideias e os costumes são, portanto, levados de um país a outro de modo a integrar a produção de territórios de chefs de cozinha imigrantes. Algo que Haesbaert (2014) nominou como multiterritorialidade aqui se vislumbra como um jogo de forças na produção de territórios.

Tendo esse cenário como horizonte, pode-se dizer que os movimentos de territorialização, desterritorialização e reterritorialização constituem o trabalho imaterial que, por sua vez, produz uma nova relação produção-consumo que se amplia e se sustenta na rede de cooperação. Essa rede faz circular novas receitas, associadas ao que é declarado patrimônio imaterial, de pratos e ingredientes que não podem ser nominados de outra maneira fora do contexto de origem, e ainda propicia e fomenta a continuidade dos movimentos comerciais em âmbito nacional e internacional. A noção de trabalho imaterial permite visibilizar chefs imigrantes profundamente transformados pela manutenção/aquisição de conhecimento e pela interação com o contexto do país de destino.

Os achados deste estudo oferecem subsídios para o campo da Gestão Internacional de Recursos Humanos e contribuem para repensar políticas organizacionais voltadas à inclusão e valorização de trabalhadores imigrantes. A compreensão dos processos de territorialização pode subsidiar o desenho de práticas sensíveis às dimensões culturais desses profissionais, como programas de acolhimento, reconhecimento de competências adquiridas no país de origem, mediação cultural e flexibilização de padrões organizacionais. Como argumentam Athayde *et al.* (2019) e Yamamoto e Ichikawa (2023), a invisibilização das práticas culturais nos processos de gestão tende a perpetuar formas de exclusão, ao desconsiderar que a experiência migratória se configura como um processo contínuo de (re)configuração territorial, sustentado por elementos da origem e do destino.

Como agenda de pesquisa, com direcionamentos a serem desdobrados a partir desse estudo, destacam-se a análise e problematização: (i) da experiência de outros trabalhadores participantes da rede de cooperação visibilizada, ocupando postos de trabalho iniciais nas cozinhas; (ii) da vivência dos movimentos de territorialização, desterritorialização e reterritorialização em profissões ainda inexploradas na literatura sobre migração, de modo longitudinal; (iii) da produção de territórios em situação de refúgio; e (iv) da interlocução da produção de territórios com estudos de gênero, raça e classe, marcadores que podem influenciar de modo substancial a experiência em um país distinto do de origem.

REFERÊNCIAS

- AL ARISS, A.; CROWLEY-HENRY, M. Self-initiated expatriation and migration in the management literature: present theorizations and future research directions. *Career Development International*, v. 18, n. 1, p. 78-96, 2013. DOI: <https://doi.org/10.1108/13620431311305962>.
- ANDRESEN, M. *et al.* *Wanderlust to wonderland?: Exploring key issues in expatriate careers: Individual, organizational, and societal insights*. University of Bamberg Press, 2023.
- ATHAYDE, A. L. M. *et al.* Gestão internacional de pessoas: novas possibilidades de pesquisa. *Revista Pretexto*, p. 67-86, 2019.
- BAUMAN, Z.; RAUD, R. *A individualidade numa época de incertezas*. Rio de Janeiro: Zahar, 2018.
- BENJAMIN, W. O narrador: considerações sobre a obra de Nikolai Leskov (1936). In: *Magia e técnica, arte e política*. Ensaios sobre Literatura e História da Cultura. 2012.
- BOZIOELOS, N.; AL ARISS, A.; PORSCHITZ, E. International mobility of workers: new forms, processes, and outcomes. *Personnel Review*, v. 46, n. 2, p. 1-5, 2017. DOI: <https://doi.org/10.1108/PR-08-2018-349>.
- CLARK, D.; ALTMAN, Y. In the age of ‘liquid modernity’: self-initiated expatriates in Crete, their multi-generational families and the community. *The International Journal of Human Resource Management*, v. 27, n. 7, p. 729-743, 2016. DOI: <http://dx.doi.org/10.1080/09585192.2015.1079230>.
- CALIGIURI, P.; BONACHE, J. Evolving and enduring challenges in global mobility. *Journal of World Business*, v. 51, n. 1, p. 127-141, 2016. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.jwb.2015.10.001>.
- CASTLES, S. Entendendo a migração global: uma perspectiva desde a transformação social. *Revista Interdisciplinar da Mobilidade Humana*, v. 18, n. 35, 2010. Disponível em: <https://www.redalyc.org/pdf/4070/407042012002.pdf>.
- COGO, D. Internet e redes migratórias transnacionais: narrativas da diáspora sobre o Brasil como país de imigração. *Novos Olhares*, São Paulo, v. 4, n. 1, p. 91–104, 2015. Disponível em: <https://doi.org/10.11606/issn.2238-7714.no.2015.102224>. Acesso em: 23 abr. 2025.
- CROWLEY-HENRY, M.; O'CONNOR, E. P.; SUAREZ-BILBAO, B. What goes around comes around. Exploring how skilled migrant founder-managers of SMEs recruit and retain international talent. *Journal of Global Mobility: The Home of Expatriate Management Research*, v. 9, n. 2, p. 145-165, 2021.
- CLANDININ, D. J.; CONNELLY, F. M. *Pesquisa narrativa: experiência e história em pesquisa qualitativa*. Uberlândia, Brasil, 2011. DOI: <http://dx.doi.org/10.29286/rep.v21i47.1766>.

DELEUZE, G.; GUATTARI, F. *Mil platôs – capitalismo e esquizofrenia*. v. 4. Tradução Suely Rolnik. São Paulo: Editora 34, 1997a.

DELEUZE, G.; GUATTARI, F. *Mil platôs – capitalismo e esquizofrenia*. v. 5. Tradução Peter Pál Pelbart e Janice Caiafa. São Paulo: Editora 34, 1997b.

DELGADO RUIZ, M. ¿Quien puede ser inmigrante en la ciudad? In: *Exclusion social y diversidad cultural*. Donostia: Tercera Prensa-Hiruggaren Prentsa, 2002. p. 9-24. Disponível em:

http://eva.fhuce.edu.uy/pluginfile.php/111171/mod_resource/content/1/manuel_delgado.pdf.

DOWLING, E. Producing the dining experience: Measure, subjectivity, and the affective worker. *Ephemera*, v. 7, n. 1, p. 117-132, 2007. Disponível em: <http://www.ephemerajournal.org/sites/default/files/7-1dowling.pdf>.

FREITAS, M. E. D. A mobilidade como novo capital simbólico nas organizações ou sejamos nômades? *Organizações & Sociedade*, v. 16, n. 49, p. 247-264, 2009. DOI: <https://doi.org/10.1590/S1984-92302009000200003>.

FREITAS, M. E. D.; DANTAS, M. O estrangeiro e o novo grupo. *Revista de Administração de Empresas*, v. 51, n. 6, p. 601-608, 2011. DOI: <https://doi.org/10.1590/S0034-75902011000600008>.

GALLON, S. Modelo de expatriação com políticas e práticas de gestão de pessoas. *Cadernos EBAPE. BR*, v. 21, n. 6, p. e2022-0237, 2023.

GALLON, S.; FRAGA, A. M.; ANTUNES, E. D. D. Conceitos e configurações de expatriados na internacionalização empresarial. *REAd. Revista Eletrônica de Administração* (Porto Alegre), v. 23, SPE, p. 29-59, 2017. DOI: <https://doi.org/10.1590/1413-2311.174.63854>.

GUATTARI, F.; ROLNIK, S. *Micropolíticas: cartografias do desejo*. Petrópolis: Editora Vozes, 1996.

HAESBAERT, R. *Viver no Limite: território e multi/transterritorialidade em tempos de insegurança e contenção*. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2014.

HAESBAERT, R.; BRUCE, G. A desterritorialização na obra de Deleuze e Guattari. *Geographia*, v. 4, n. 7, p. 7-22, 2002. DOI: <https://doi.org/10.22409/GEOgraphia2002.v4i7.a13419>.

HARDT, M. Gilles Deleuze: um aprendizado em filosofia. *Editora 34*, 1996.

HERNER, M. T. Territorio, desterritorialización y reterritorilización: un abordaje teórico desde la perspectiva de Deleuze e Guattari. *Revista Huellas*, nº 13, 2009, p. 158-171.

JARDIM, D. F. Imigrantes ou refugiados? As tecnologias de governamentalidade e o êxodo palestino rumo ao Brasil no século XX. *Horizontes Antropológicos*, n. 46, p. 243-271, 2016. DOI: <https://doi.org/10.1590/S0104-71832016000200009>.

LAZZARATO, M.; NEGRI, A. Trabalho imaterial: formas de vida e produção de subjetividade. Rio de Janeiro: DP&A Editora, 2001.

LEITE, R. M. A potencialidade do método de reconstituição biográfica centrada no trabalho e do dispositivo “teia da vida” na pesquisa qualitativa. *Investigação Qualitativa em Ciências Sociais. Atas CIAIQ*, v. 3, 2016.

LONG, L. M. Política cultural no turismo gastronômico com alimentos étnicos. *Revista de Administração de Empresas*, v. 58, p. 316-324, 2018.

MANSANO, S. R. V. Transformações da subjetividade no exercício do trabalho imaterial. *Estudos e Pesquisas em Psicologia*, v. 9, n. 2, p. 512-524, 2009. DOI: <https://doi.org/10.12957/epp.2009.91200>.

MINAYO, M. C. D. S. Fundamentos, percalços e expansão das abordagens qualitativas. In: *Investigação qualitativa: inovação, dilemas e desafios*, n. 3, p. 17-48, 2016.

MUYLAERT, C. J. *et al.* Entrevistas narrativas: um importante recurso em pesquisa qualitativa. *Revista da Escola de Enfermagem da USP*, v. 48, p. 184-189, 2014. DOI: <https://doi.org/10.1590/S0080-623420140000800027>.

OBSERVATÓRIO DAS MIGRAÇÕES INTERNACIONAIS (OBMigra). *Relatório Anual 2024: Migrações internacionais e refúgio no Brasil*. Brasília: OBMigra, 2024. Disponível em: https://portaldeimigracao.mj.gov.br/images/Obmigra_2020/OBMIGRA_2024/Relat%C3%B3rio_Anual/RELATORIO_ANUAL_24.pdf. Acesso em: 23 abr. 2025.

OLIVEIRA, A. M.; FONSECA, T. M. G. Os devires do território-escola: trajetos, agenciamentos e suas múltiplas paisagens. *Educação & Realidade*, v. 31, n. 2, p. 135-153, 2006. Disponível em: <https://seer.ufrgs.br/educacaoerealidade/article/view/6849/4120>.

OLTRAMARI, A. *et al.* Introdução à edição especial-trabalho, migrações e mobilidade: um diálogo lusófono. *Cadernos EBAPE. BR*, v. 21, n. 4, p. e2023-0197, 2023.

PAULI, J. *et al.* Relação entre trabalho precário e racismo para migrantes no Brasil. *Cadernos EBAPE. BR*, v. 19, p. 234-251, 2021.

REKOWSKY, C. J.; DORFMAN, A. Lugares, mesas e falas: comida alemã e italiana em restaurantes de Porto Alegre/RS. *Ateliê Geográfico*, v. 7, n. 1, p. 122-142, 2013. DOI: <https://doi.org/10.5216/ag.v7i1.16590>.

ROLNIK, S. Toxicômanos de identidade: subjetividade em tempo de globalização. In: *Cultura e subjetividade: saberes nômades*. Campinas: Papirus, 1997. p. 19-24. Disponível em: http://caosmose.net/suelyrolnik/pdf/viciados_em_identidade.pdf.

SAYAD, A. *Imigração ou os paradoxos da alteridade*. São Paulo: EDUSP, 1979.

SCHERER, L. A.; PRESTES, V. A.; GRISCI, C. L. I. (Con) figurar o empreendimento. (Con) formar a vida: estratégia de viver a vida em refúgio como empreendedor étnico à luz do trabalho imaterial. *Organizações & Sociedade*, v. 29, p. 805-831, 2022.

SCHERER, L. A.; PRESTES, V. A.; GRISCI, C. L. I. Usos/desusos/abusos de termos sobre mobilidade internacional e trabalho: diálogos possíveis entre administração e antropologia. *Revista de Ciências da Administração*, v. 21, n. 55, p. 8-20, 2019.

PRESTES, V. A.; GRISCI, C. L. I. Refrains of immigrant chefs: rhythms and marks of and in the kitchen. *Cadernos de Psicologia Social do Trabalho*, v. 24, n. 2, p. 201-215, 2021.

VERSIANI, F.; CARVALHO NETO, A. Migração Sul-Sul: um estudo sobre refugiados trabalhando em pequenas e médias empresas brasileiras. *Cadernos EBAPE. BR*, v. 19, p. 252-264, 2021.

YAMAMOTO, G. C.; ICHIKAWA, E. Y. As práticas sociais da imigração: o cotidiano da imigração de brasileiros na Dinamarca. *Cadernos EBAPE. BR*, v. 21, n. 4, p. 1-18, 2023.