

Trabalho de Campo acerca do conceito de “Mais Valia”

Allani Sousa Reis

Contexto da Entrevista

A entrevista foi realizada com um padeiro de 43 anos, funcionário do mercado e panificadora Hiper Giro. O entrevistado trabalha diariamente na produção de pães, bolos e doces iniciando sua jornada às 05:00 horas da manhã. Ao tentar conversar com o entrevistado observei certa relutância em falar sobre suas condições de trabalho, logo tive que realizar um esforço maior para explicar que a entrevista fazia parte de uma atividade acadêmica realizada por uma estudante da Universidade de Brasília (UnB) e que as informações seriam utilizadas exclusivamente para fins de pesquisa e elaboração do relatório.

Após a explicação, o entrevistado concordou em participar, mas pediu para que sua identidade fosse preservada pois se apresentou como uma pessoa muito reservada. Logo, respeitando sua decisão, nessa atividade será garantido seu anonimato. As informações apresentadas, portanto, correspondem ao que ele se sentiu confortável em compartilhar durante a entrevista.

Um adendo...

Essa entrevista me fez refletir sobre as experiências que venho vivenciando na disciplina de **Estudo de Usuários**, do curso de **Biblioteconomia**, na qual também são realizadas entrevistas com o objetivo de compreender as necessidades dos usuários e identificar possibilidades de melhoria nos serviços oferecidos pelas bibliotecas. Ao realizar essa entrevista eu refletir sobre a importância de termos cuidado ao abordar uma pessoa e solicitar informações,

especialmente quando o assunto envolve aspectos pessoais ou relacionados ao trabalho.

Além disso, percebi que, para obter informações mais significativas, é necessário adaptar a comunicação com a linguagem do entrevistado, a fim de criar um ambiente seguro e fazer com que a pessoa se sinta confortável para falar e para garantir que seus relatos e perspectivas sejam compreendidas de maneira adequada. Nesse sentido, a entrevista mostrou que o processo de uma entrevista vai além de simplesmente coletar informações mas, também envolve a escuta e a empatia.

Perguntas e respostas obtidas

Pergunta: Você trabalha há quanto tempo no Hiper Giro? e você gosta do seu trabalho e do que você faz?

Resposta: Estou aqui há cerca de 8 anos. Eu já trabalhava como padeiro antes, então tenho mais ou menos 18 anos de experiência na profissão, alguns dias são bem cansativos, mas em geral é um trabalho bom.

Pergunta: Quantas horas você trabalha por dia e quais são seus horários?

Resposta: Eu entro aqui no serviço bem cedo né, em dias de semana eu entro às 05h, mas a partir de sexta... sexta, sábado e domingo eu venho meia hora mais cedo, umas 4h30 da manhã e saio por volta das 14:00 horas. Em alguns dias fico um pouco mais, principalmente quando tem muita encomenda, pois agora realizamos encomenda de salgados aqui também.

Pergunta: Quanto tempo você tem para almoço?

Resposta: Eu tenho uma hora para almoço, geralmente tiro meu horário às 11:00 horas mesmo e volto às 12:00 horas.

Pergunta: Quantos dias por semana você trabalha?

Resposta: Eu trabalho todos os dias... de segunda a quinta eu venho um pouco mais tarde, umas 05:00 para 05:30, mas na sexta, sábado e domingo eu venho mais cedo às 04:30 e saio às 12:00.

Pergunta: Quantas horas você trabalha por semana?

Resposta: *Olha... de segunda a sábado eu fico umas 8 horas senão me engano e domingo é um pouco menos, senão estiver engano acho que são umas 54 horas por semana por aí.*

Pergunta: Quantos pães e outros produtos você produz diariamente?

Resposta: *Depende do dia, alguns dias eu faço menos, principalmente outras coisas diferentes de pães, porque eu faço bolos, roscas doces... mas, em média faço uns 600 pães por dia. Aqui tem muitos clientes, costumam levar muitos pães.*

Pergunta: Quantos pães e outros produtos você produz diariamente?

Resposta: *Depende do dia, alguns dias eu faço menos, principalmente outras coisas diferentes de pães, porque eu faço bolos, roscas doces... mas, em média faço uns 300 pães por dia. Aqui tem muitos clientes, costumam levar muitos pães.*

Pergunta: Quantos quilos de materiais é utilizado, como a farinha por exemplo? e você sabe aproximadamente quanto de água é utilizada?

Resposta: 50 kg de farinha por dia. A água não sei te dizer ao certo, mas utilizamos bastante água aqui, porque usamos na produção e na limpeza dos equipamentos.

Pergunta: Quais equipamentos elétricos você utiliza?

Resposta: *Forno elétrico, masseira, batedeira, geladeira, freezer....*

Pergunta: Você utiliza equipamentos de proteção ou vestuário específico? e onde essas roupas são lavadas?

Resposta: *Sim. Uso uniforme, avental, touca, sapato fechado e, dependendo da atividade, luvas. A empresa fornece o uniforme, mas eu levo para casa para lavar.*

Pergunta: Qual é o seu salário? Você recebe algum benefício?

Resposta: *Recebo aproximadamente R\$ 2.600,00 por mês, e eu recebo vale-alimentação e vale-transporte. Também tenho férias e décimo terceiro. Posso vender as férias, mas às vezes não compensa.*

Pergunta: Você recebe comissão sobre as vendas?

Resposta: *Não.*

Pergunta: Você possui descontos no salário? e qual dia você recebe seu salário?

Resposta: *Os descontos normais do salário, recebo no quinto dia útil do mês mesmo.*

Cálculo de mais valia

Os dados obtidos na entrevista demonstram uma jornada de trabalho de aproximadamente 54 horas semanais, correspondente a cerca de 234 horas mensais, uma produção média informada de 300 unidades por dia, durante aproximadamente 30 dias de trabalho no mês. O padeiro dedica aproximadamente 234 horas mensais à atividade e recebe R\$ 2.800,00, o que corresponde a aproximadamente ($2.800 \div 234 = 11,97$), sendo R\$ 11,97 por hora de trabalho. A produção estimada de 9.000 unidades mensais significa uma média aproximada de 38,5 unidades produzidas por hora.

Apesar de não possuir dados precisos para o cálculo, podemos elaborar uma estimativa... ou seja, se considerarmos o valor de R\$ 12,00 por hora, apresentado como referência para a profissão de “Padeiro Confeiteiro” no Portal Salário. O site utiliza dados provenientes de estatísticas oficiais do Cadastro Geral de Empregados e Desempregados (CAGED), do Ministério do Trabalho e Emprego (MTE), considerando trabalhadores contratados formalmente pelo regime CLT.

Considerando o valor de R\$ 12,00 por hora como referência, o valor correspondente às 234 horas mensais de trabalho seria de R\$ 2.808,00 ($234 \times \text{R\$ } 12,00$), mas considerando o valor de R\$ 12,00 por hora comparando esse resultado com o salário mensal efetivamente informado pelo entrevistado, de R\$ 2.600,00, temos uma diferença de R\$ 208,00. Assim, o excedente estimado seria de R\$ 208,00 por mês, correspondendo aproximadamente a 7,41% do valor utilizado como referência para a força de trabalho.

Compreensão de Mais Valia

A partir da entrevista realizada com o padeiro, foi possível compreender de forma mais concreta o conceito de mais-valia, relacionando o conceito com uma situação real de trabalho. O vídeo *Mercadoria, Valor e Trabalho, da Rita*

von Hunty, me ajudou a compreender que no sistema capitalista a força de trabalho também se torna uma mercadoria e que o trabalhador participa da produção de mercadorias e que existe o excesso de trabalho que geram lucros a mais para o comércio que não são direcionados para o trabalhador. Esse conceito ficou explícito para mim quando relatei a situação do entrevistado, que dedica uma extensa jornada de trabalho e tempo para a produção de panificação que serão vendidos e gerados mais lucros para o comércio.

Referências

HUNTY, Rita von. Especial Karl Marx 02: Mercadoria, Valor e Trabalho. Tempero Drag, 21 maio 2021. YouTube. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=bEl6aFqJbhg>. Acesso em: 17 ago. 2026.