

SABERES DA EXPERIÊNCIA DE TRABALHO E SABERES INSTITUÍDOS NA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL NA ÁREA DA PANIFICAÇÃO E DA CONFEITARIA: DIÁLOGOS E DISTANCIAMENTOS

*Clívio Soares Terceiro
Maria Clara Bueno Fischer*

1. Introdução

A expansão da Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica¹ trouxe um conjunto de desafios políticos e pedagógicos para os Institutos Federais (IFs). Todos os atores envolvidos, professores, gestores e técnicos administrativos, passaram a conviver com um estudante até então pouco comum nestas instituições, o trabalhador-estudante. Trata-se de um público que, ao ingressar nos cursos técnicos integrados ou subsequentes ao ensino médio, já são conhecedores de seu ofício e reconhecidos por seus pares.

De acordo com Fischer e Franzoi (2009) as relações entre a Formação Humana e a Educação Profissional apontam desafios políticos e pedagógicos relacionados para a escola, a partir do ingresso de trabalhadores-estudantes em turmas da Educação de Jovens e Adultos. Essa realidade evoca um conjunto de interrogações: Como esses trabalhadores-estudantes fazem para conciliar seus estudos com o trabalho? O que esses estudantes estão aprendendo e ensinando nos espaços de salas de aula, nos corredores e nos laboratórios dos Institutos Federais? Como estão (re)significando, individual e coletivamente, relações entre Trabalho e Educação? Como a educação

¹ Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica está presente em todo território nacional e as unidades que a compõem são os Institutos Federais (IFs) – em maior número; Universidade Tecnológica; Cefets e Escolas Técnicas vinculadas a universidades.

profissional pode estruturar projetos pedagógicos capazes de dialogar produtiva e criativamente com as experiências de trabalho e com os conhecimentos prévios desses estudantes?

As análises propostas neste artigo somam-se ao esforço teórico-metodológico que tem ocupado pesquisadores brasileiros interessados na temática dos saberes do trabalho, tema que tem sido abordado como objeto de reflexão por um grupo de pessoas vinculadas ao campo Trabalho-Educação (Franzoi e Fischer, 2015). O foco é contribuir com entendimentos sobre como trabalhadores-estudantes reconstróem relações entre Trabalho e Educação ao longo de sua formação profissional, a partir dessa condição e diante das dificuldades e desafios que enfrentam no seu cotidiano de trabalho e no ambiente escolar.

A construção dos dados de pesquisa contou com análise documental, observação participante e entrevistas individuais e coletivas. Nessas entrevistas, solicitou-se que os participantes descrevessem o trabalho do técnico em panificação e confeitaria. Além disso, questionou-se sobre quais teriam sido as disciplinas e as atividades do curso que consideravam mais relevantes, e como compreendiam que as experiências anteriores de trabalho haviam contribuído em sua formação profissional.

Os argumentos foram desenvolvidos com base em resultados de pesquisa de seus autores, em especial uma investigação desenvolvida com trabalhadores-estudantes do ramo de panificação e confeitaria que participaram de um curso nesta área em um IF², o qual foi desenvolvido com o apoio teórico principal da abordagem ergológica do trabalho³. A Ergologia não é uma disciplina no sentido

² Referimo-nos a uma pesquisa que contou com a participação de 16 trabalhadores-estudantes desta área, sendo 13 mulheres e dentre elas, 9 com experiência prévia ou concomitante com o curso.

³ Coerente com a abordagem teórico-metodológica adotada, no trabalho de pesquisa buscou-se refletir com os trabalhadores sobre seus saberes e vivências partilhados em ato de trabalho, no qual se colocam “à prova valores sociais e políticos na confrontação da atividade de trabalho com as normas antecedentes” (Schwartz, 2008, p. 22). A produção dos dados buscou este “com” através de diferentes procedimentos: observação participante durante um semestre em aulas de laboratório; entrevistas individuais; entrevista coletiva; e, apresentação e discussão das reflexões do pesquisador a respeito dos dados com os participantes, provocando confrontações de percepções mútuas.

de um novo domínio do saber, mas uma disciplina de pensamento que tem na atividade humana seu conceito central. A atividade é debate de normas e o Dispositivo Dinâmico de Três Polos (DD3P) é consequência direta da noção de renormalização na atividade, uma tendência permanente da transformação contínua do mundo pela atividade (Schwartz, 2000).

Para a abordagem ergológica, *“todo meio de trabalho é constituído por normas antecedentes que, ao serem encontradas nas situações laborais pelo homem produtor, geram renormalizações, até mesmo porque sem estas últimas, o trabalho prescrito não pode ser realizado”* (Cunha, 2007, p. 2). De acordo com a Abordagem Ergológica do trabalho, toda atividade é constituída de três polos: No polo A encontram-se os saberes e valores constituídos nos universos científicos; no polo B estão os saberes e valores processados e reprocessados na atividade; o polo C é o polo das exigências éticas e epistemológicas. Assim, em uma situação de desconforto intelectual é necessário humildade para reconhecer que conhecimento e experiência, respectivamente saberes do polo 1 e do polo 2, vivem a fragilidade de não explicar a realidade em sua totalidade, mas que em diálogo e confrontação podem conduzir a possibilidades de mútua problematização e possíveis sínteses – mesmo que provisórias – entre esses saberes. Na Ergologia, esse seria o DD3P (Schwartz, 2000).

A Ergologia compreende que nenhum desses polos é superior em relação ao outro, o que poderia conduzir a um processo mutilante dos saberes que os constituem. Para a Abordagem Ergológica do Trabalho, é necessário que emerja um terceiro polo, a fim de fazer trabalhar os dois primeiros de modo cooperativo. Assim, a produção de conhecimentos em atividade de trabalho necessita tanto dos saberes investidos e produzidos em diversos graus de aderência à atividade, como dos saberes organizacionais, acadêmicos e disciplinares que já estão providos de uma forma de codificação. Em outras palavras, a atividade de trabalho é constituída tanto pelos saberes científico-tecnológicos acumulados nas disciplinas acadêmicas quanto pelos saberes em devir na atividade, relacionados à experiência de trabalho.

O estudo apresenta o contexto da formação profissional do técnico em panificação e confeitaria e identifica os documentos centrais que normatizam e prescrevem esta formação profissional. Em seguida, são

apresentadas e analisadas algumas das relações entre saberes da experiência de trabalho e os saberes instituídos na formação profissional, tomando-se três conteúdos que se destacaram na pesquisa: a Rede de Glúten, a Reação de Maillard e os aspectos históricos relacionados aos produtos da panificação e da confeitaria. Tais conteúdos se constituíram em casos-sínteses, dada sua complexidade e seu potencial, para se analisar a evocação e problematização mútua entre patrimônios de saberes e valores da experiência de trabalho e aqueles sistematizados em currículos de formação profissional. Por fim, são apresentadas considerações finais, retomando-se as ideias-força desenvolvidas, tendo como horizonte sua contribuição para a formação profissional em Panificação e Confeitaria que, efetivamente, dialogue com saberes de sujeitos trabalhadores-estudantes.

2. A formação do técnico em panificação e confeitaria no IFRS-POA

2.1 Contexto da Formação Profissional

O contexto da formação profissional no Brasil é um espaço marcado por disputas históricas relacionadas aos interesses dos diversos atores sociais (FRIGOTTO, 2007; 2011; LEAL, 2011). As três edições do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos elaborados pelo Ministério da Educação e dos Pedagógicos de Curso (PPC) elaborados pelo Campus Porto Alegre do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS-POA) explicitam o quanto esses embates se materializam nos documentos que normatizam e orientam as ofertas curriculares.

O Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (BRASIL, 2014) apresenta as formações em Panificação e Confeitaria separadas, como duas formações distintas. Contudo, no período em que se realizou a pesquisa, o diploma concedido ao final do curso era unificado (IFRS-POA, 2014). A partir de 2014, o IFRS-POA foi obrigado a cumprir orientação do Ministério da Educação (BRASIL, 2014) alterando o nome do Curso para Panificação. Todavia, por entender que há um caminho promissor para uma oferta unificada, o Instituto manteve a mesma base curricular do PPC anterior, inclusive com os conteúdos

relacionados à Confeitaria, alterando apenas o nome do Curso (IFRS-POA, 2014). O Conselho Regional de Química (CRQ) corroborou com a proposta do Instituto concedendo registro profissional aos concluintes do Curso.

A separação entre panificação e confeitaria reside no tipo de fermento ou agente de crescimento utilizado (IFRS-POA, 2014) - produtos de panificação são feitos com a utilização de fermento biológico e produtos de confeitaria, salvo algumas exceções, utilizam outros agentes de crescimento, sendo o fermento químico o mais conhecido. Contrário ao senso comum, a confeitaria não está restrita à utilização do açúcar e aos “doce” já que existem diversos produtos salgados na área de confeitaria, como por exemplo, as quiches e salgadinhos de festa. Dentre os principais referenciais teóricos e técnicos citados no PPC estão Suas (2008), Cauvain; Young (2009) e Sebess (2010).

O Projeto Pedagógico de Curso também apresentou a presença de fatores de ordem adaptativa e comportamental os quais lembram os currículos orientados pela noção de competências⁴ (Ramos, 2001). Ao analisar a educação profissional, Ramos (2001) aponta que a noção de competências tem se tornado orientadora das propostas educacionais. A autora enfatiza os perigos dessa abordagem especialmente por tratar a ética no trabalho apenas pelo viés atitudinal e adaptativo. Para a autora, a noção de competências, baseada na lógica da empregabilidade, ao valorizar os aspectos comportamentais relacionados ao saber ser, conduz a um enfraquecimento das dimensões conceitual e social da qualificação, individualizando as relações de trabalho e as relações sociais, além de desconsiderar a dimensão experimental e a capacidade de análise e de julgamento presentes nas situações escolares e de trabalho.

A análise dos documentos orientadores desta formação profissional ilustra o quanto estão presentes no âmbito da formação profissional as disputas travadas na sociedade e explicitadas por Frigotto (2007) acerca de diferentes concepções societárias para a

⁴ Este estudo não se propõe a analisar a lógica de competências. Admite-se, porém, que essa forma de se pensar a educação profissional tensiona as propostas educativas das instituições e se faz presente no Curso em questão, com riscos aos direitos sociais e trabalhistas e orientação aos interesses do Capital.

educação profissional. De certa forma, ao reunir as formações profissionais em um mesmo curso, tenciona essas mesmas disputas. Os desdobramentos dessa realidade expõem a dualidade das relações capitalistas de produção e vinculam-se à disputa de classes expressas no sistema educativo, nos produtos histórico-sociais vinculados à divisão social e técnica do trabalho.

2.2 Aulas em Laboratórios: Formulações e Boas Práticas

Em relação à organização das atividades escolares, chama a atenção que a maior parte das aulas são desenvolvidas em laboratórios e estão voltadas à produção de um ou mais produtos sendo organizadas de acordo com os processos de produção que lhes correspondem. Estes laboratórios buscam reproduzir os espaços de trabalho, as cozinhas e os ambientes apropriados para a produção dos diversos produtos de panificação e de confeitaria. De certa maneira, estes laboratórios antecipam, naquilo que for possível, o ambiente da empresa e definindo critérios vinculados ao acesso ao exercício profissional com a intenção de proporcionar um espaço de experimentação e promover a apreensão dos diversos processos e fundamentos que envolvem a produção na área.

As aulas em laboratório levam em consideração duas normativas produzidas fora do ambiente escolar, nos referimos às Formulações e às Boas Práticas. Formulação é o termo utilizado na bibliografia técnica e também pelos professores do curso para nomear e descrever o processo de produção de um determinado produto e que popularmente é chamado de “Receita”. Boas Práticas (BPs)⁵ é o conjunto de normas definidas pela ANVISA com o objetivo de orientar os cuidados necessários na produção de alimentos, visando a segurança de alimentos (BRASIL, 2004).

As Formulações e as Boas Práticas, abordam aspectos vinculados ao uso de equipamentos e utensílios específicos, como por exemplo: masseiras, batedeiras, fermentadoras, cilindros, pincéis, raspadores, mangas de confeitaria, entre outros. Além disso, para as aulas em laboratório é exigido que os alunos utilizem dólma, calça branca e sapatos fechados.

⁵ Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) ANVISA n° 216

Figura 1 – Extrato da Formulação de Brioche sem Lactose

OBJETIVO: esse procedimento visa padronizar o processo de elaboração de massa básica de brioche sem lactose a partir do método direto com mistura manual.

Ingrediente	Percentual (%)	Quantidade (g)
Farinha de trigo branca	100	250
Ovos	24	60
Sal	1	2,5
Açúcar	16	40
Fermento fresco	6	15
Leite de coco	40	100
Óleo de coco <u>extra virgem</u>	18	45

1. Adicionar o sal, a farinha e o açúcar e, após, homogeneizar;
2. Dispersar bem o fermento na mistura de ingredientes sólidos;
3. Adicionar os ovos e o leite de coco aos poucos, misturando até obter uma massa lisa;
4. Incorporar a gordura aos poucos e sovar até o ponto de véu;
5. Bolear a massa e cobri-la com um plástico, deixando descansar por 20 minutos;
6. Retirar a massa, pressionando-a com os dedos para retirar os gases;
7. Sovar suavemente a massa em formato de envelope, cuidando para não rasgá-la;

Fonte: Material de aulas do Prof. André Rosa Martins, 2011⁶.

O Curso Técnico possui uma disciplina específica chamada “Boas Práticas”, na qual são transmitidos os aspectos normativos relacionados aos cuidados necessários na produção de alimentos, visando à segurança de alimentos. A disciplina tem como referencial central as normas definidas pela ANVISA, as quais devem ser cumpridas por todos os alunos, professores e técnicos administrativos vinculados ao curso, em especial nas aulas realizadas nos laboratórios.

As Boas Práticas também definem questões relacionadas aos cuidados em relação à saúde e à limpeza do corpo do próprio trabalhador, devido à proximidade física e intenso contato de suas mãos com os alimentos. Questões como a aparência física e a vaidade também se tornam um permanente julgamento de valores, visto que, de acordo com as Boas Práticas, os manipuladores não devem utilizar adereços, tais como anéis, brincos, maquiagem e barba, sob risco de contaminação dos alimentos. Essas questões implicam em constantes desconfortos e em escolhas presentes ao longo de toda a vida

⁶ André Rosa Martins é Engenheiro Químico - UFRGS (1995), especialista em Ciência e Tecnologia de Alimentos - UFRGS (2002), mestre (2009) e doutor (2014) em Engenharia e Ciência de Alimentos pela FURG. Já ministrou as disciplinas Panificação I e Massas Fermentadas I no Curso técnico em Panificação e Confeitaria do IFRS.

profissional e que se manifestam também fora do ambiente de trabalho e de estudo.

A Formulação apresentada na Figura 1 tem como objetivo padronizar o processo de produção utilizando o método direto com mistura manual (com as mãos, sem amassadeira). Alguns trabalhadores-estudantes descobriram e repassaram aos colegas que havia melhor controle do processo se a mistura fosse realizada em uma tigela e não diretamente sob a bancada de trabalho, aspecto que não é abordado pela Formulação. Além disso, o procedimento não aborda questões climáticas e ambientais que interferem na estruturação do produto e também não cita a necessária antissepsia das mãos, nem outras questões relacionadas às Boas Práticas, deixando esse julgamento aos alunos e esperando que as cumpram, conforme pode-se observar na Figura 2 que mostra uma aluna usando dólmã e touca para os cabelos. Ou seja, ao cumprir a Formulação este aluno sempre precisa analisar e julgar sobre como realizará os procedimentos, aspecto relacionado a reconhecida impossibilidade de se cumprir a norma antecedente na forma prescrita conforme nos afirma Schwartz (2011).

Figura 2 – Aluna apresentando um produto.



Fonte: Acervo de S.S.M. das aulas de Panificação I, 2011.

Neste estudo não apresentaremos uma análise mais detalhada destas normativas. Nossa intenção foi mostrar que estas normas antecedentes, construídas nos ambientes de produção e de trabalho na

panificação e na confeitaria estão presentes ao longo do processo pedagógico de maneira transversal à formação técnica. São normativas que se relacionam com o objetivo central do artigo, as aproximações e os distanciamentos entre os saberes da experiência de trabalho e os saberes instituídos na formação profissional, e exigem um questionamento acerca dos lugares da experiência de trabalho na educação profissional relacionado às dramáticas dos usos de si⁷.

3. Saberes da experiência e saberes instituídos na formação profissional

Nesta sessão serão abordadas questões consideradas ricas e concretas para se repensar a formação profissional do técnico em Panificação e Confeitaria e a Educação Profissional, de maneira geral, considerando “*a produção científica a partir do que seja a experiência do trabalho real nas mais diversas situações, confrontando os saberes produzidos no trabalho e nos diversos discursos científicos*” (Cunha, 2006, p. 4), através da análise de “casos-sínteses”, cujo conteúdo é central na formação de padeiros e confeitários: a Rede de Glúten⁸ e a Reação de Maillard⁹. A análise desses “casos-síntese” visa evidenciar a atividade de trabalho como “encarnada”, a qual integra dimensões históricas, sociais e culturais da profissão e da sociedade em geral e que, muitas vezes, não são incorporadas pelo racionalismo científico presentes no currículo e nos procedimentos didático-pedagógicos.

⁷ Situação em que o indivíduo tem de fazer escolhas e arbitrar entre valores diferentes, e, às vezes, contraditórios, “*uma dramatique é o lugar de uma verdadeira micro história, essencialmente inaparente, na qual cada um se vê na obrigação de se escolher, ao escolher orientar sua atividade de tal ou tal modo*” (Schwartz, 1998, p. 42). O uso de si é entendido como oposição do sujeito que é mero executor e o corpo-si abrange o trabalhador em perspectivas múltiplas sem separar corpo e mente, onde cada história é particular e cada indivíduo possui características morfológicas, psíquicas e culturais singulares (Schwartz, 2000).

⁸ A Rede de Glúten é uma trama formada por duas proteínas (gliadina e glutenina) insolúveis em água, com elasticidade suficiente para dobrar de tamanho. Esta rede se estabelece pelo contato dessas proteínas com a água, mediante ação mecânica (Suas, 2008).

⁹ Reação entre proteínas e açúcares redutores, que provoca mudanças na aparência, no sabor e no aroma dos alimentos. Foi descrita e explicada pelo médico e químico francês Louis-Camille Maillard e recebeu seu nome.

3.1 Mãos e Mentes na Massa

De acordo com os professores do IFRS e com a bibliografia relacionada ao tema, em especial Suas (2008), o ponto de finalização da massa é chamado de “ponto de véu” (etapa 4 da Figura 1), por considerar que os ingredientes da mistura da massa estão homogêneos e que a rede (de glúten) está estruturada e com a consistência necessária para o início do processo de descanso e fermentação. Esses saberes resultantes do avanço nos campos de conhecimento da bioquímica e da físico-química são capazes de explicar as transformações que ocorrem durante a estruturação da Rede de Glúten. Porém, a produção científica nesses campos é recente, se comparada com a milenar história do pão – povos da mesopotâmia e do antigo Egito já dominavam algumas dessas técnicas de produção (Suas, 2008).

Convocar os saberes da experiência de trabalho, produzidos em aderência à atividade, exige investigar como os trabalhadores concebem a estrutura e a importância da rede (de glúten) na formação da massa do pão. Por exemplo, nas etapas 3 e 4 da Formulação apresentada na Figura 1 são citados os termos “massa lisa” e “ponto de véu”. Os termos “massa lisa” e “ponto de véu” nomeiam a experiência dos trabalhadores, os quais perceberam que, ao se esticar a massa, sem que ela se rompa, há a formação de uma fina e lisa camada, como se fosse um véu de noiva, uma cortina, um tecido. Esse “véu”, se colocado contra a luminosidade, permite que se enxerguem os “fios” que estabelecem a Rede de Glúten. Os relatos produzidos pelos trabalhadores-estudantes na pesquisa informaram que o contato físico com a farinha, com a água e com os demais ingredientes envolvidos na produção da massa de pão permite verificar quando a massa está “lisa” e pronta para o descanso e para a fermentação.

Figura 3 – Exemplos de diferentes processos no preparo de pães:

A: sova manual; B: abertura da massa com rolo; C: recheio em formato de rocambole; D: sova em masseira.



Fonte: Acervo de SSM¹⁰ das aulas de Panificação I, 2011

A descrição do procedimento de esticar a massa indica tanto a capacidade de explicação e compreensão, quanto a sua correta realização ou capacidade para a correção de problemas. Informa também sobre o grau de destreza manual e visual, que somente pode ser conferido pela atividade de trabalho. Contudo, na medida em que uma mesma massa passa a ser repetida com maior frequência, o toque (com a mão) na massa e a visão passam a indicar que a massa está “lisa”, que os componentes estão misturados homogeneamente. Ou seja, se descobre que ela está pronta para a fermentação, sem que haja a necessidade de se repetir, com a mesma frequência, o procedimento de esticá-la para observar o “ponto de véu”. Destaca-se que uma boa fermentação implica na qualidade e impacta no formato final dos produtos, além de se relacionar com a arte e a estética envolvida no processo, conforme destacado na figura 3.

¹⁰ SSM são as iniciais de uma das trabalhadoras-estudantes que participou do estudo empírico.

Destaca-se que os participantes da pesquisa afirmaram que consideravam importante a explicação formal que a escola lhes proporcionava sobre a formação da Rede de Glúten. Se mostraram capazes até mesmo de reproduzi-la. Contudo, esses mesmos participantes afirmaram que a explicação era irrelevante sem as operações manuais e/ou com a utilização da masseira¹¹. Segundo afirmaram, há um papel fundamental dos sentidos, seja da visão ou do tato, na interpretação do ponto de finalização da massa e do estabelecimento da uma Rede de Glúten consistente.

Pelo viés da ergologia, cada trabalhador se apropria do trabalho que lhe é imputado, mas não se despe de sua história, de seus valores éticos para fazê-lo. Influencia, mas também é influenciado; ao mesmo tempo em que deve cumprir uma série de tarefas ditadas por normas que lhe são prescritas, ele as reinventa constantemente (Viera Junior; Santos, 2012, p. 89).

É nesse sentido que o conceito de atividade de trabalho é fundamental para a análise e para a compreensão das relações entre Trabalho e Educação no âmbito da formação profissional. Colocar-se em atividade de trabalho é, para o trabalhador-estudante, vivenciar (em sentido pedagógico e formativo) as situações e o conteúdo da produção de conhecimento relacionada à panificação e à confeitaria. Dessa forma, a confrontação entre os saberes acadêmicos e os saberes “investidos” na experiência de trabalho permite a revelação das zonas de incultura presentes na atividade de trabalho (Cunha, 2006).

3.2. A cor, o saber, o sabor e o aroma

Outra articulação possível entre o patrimônio científico e os saberes da experiência de trabalho está vinculada às transformações que ocorrem nos produtos, com a aplicação de calor durante o cozimento. De acordo com Suas (2008), a Reação de Maillard provoca o escurecimento através do desenvolvimento de coloração castanho-dourada e influencia o sabor e o aroma dos pães e confeitados. Trata-se de uma reação não-enzimática e não-oxidativa entre o aminoácido ou a proteína, em várias etapas, que resultarão em uma coloração

¹¹ Uma masseira é semelhante a uma bateadeira caseira, porém com capacidade para quantidades maiores de massa, em velocidade baixa ou alta, utilizando como mecanismo de mistura e homogeneização uma pá, espiral, hélice ou outro princípio misturador.

dourado-avermelhada, aspecto característico dos alimentos cozidos ou assados (Suas, 2008).

A reação ocorre durante o processo de cozimento, especialmente dentro do forno; ou seja, distante da visão e da manipulação dos produtos. Assim, há uma maior exigência em relação ao conhecimento dos ingredientes e suas aplicações, explicitadas nas Formulações, na preparação prévia e durante o processo de cozimento. Essa afirmação pode ser melhor compreendida pela análise da Figura 4.

Figura 4 – Extrato da Formulação de Muffins de Aipim¹²

PROCEDIMENTOS
1. Descasque o aipim, lave bem, coloque em uma panela com água e coloque para cozinhar.
2. Enquanto isso, em uma panela, frite a cebola.
3. Acrescente o restante dos ingredientes do molho à cebola misturando bem. Ajuste o sal, se necessário, e reserve.
4. Depois de cozido o aipim, pique-o retirando o talo central e esmague-o. Acrescente a farinha misturada ao fermento, os ovos, o leite, o queijo e o sal.
5. Junte o molho à massa até obter uma textura homogênea.
6. Coloque em forminhas de papel (<i>pelotines</i>) dentro de uma forminha de metal, arrume em uma assadeira e leve ao forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 45 minutos ou até obter coloração levemente dourada. Retire do forno e sirva.
OBS.:
✓ Esta preparação pode ser consumida por pessoas celíacas, pois não contém glúten.

Fonte: Material de aulas da Profa. Cristina Simões da Costa, 2011¹³

A Formulação apresentada na Figura 4 mantém a mesma lógica anteriormente apresentada na Figura 4, preocupada com as etapas do processo de produção. Acrescenta-se na análise dessa ilustração que a “etapa 6” do procedimento traz a informação “*aproximadamente 45 minutos ou até obter coloração levemente dourada*”. Nesse sentido, a compreensão desses termos e da Reação de Maillard envolve o que Durrive e Schwartz (2008) definem como uma “dupla antecipação” – relações entre linguagem e atividade: a linguagem antecipa a atividade considerando a relativa estabilidade

¹² Formulação desenvolvida por duas alunas deste Curso, sob orientação da Profa. Cristina Simões da Costa. Classificada entre as 3 primeiras colocadas no concurso Sabor da Terra, do Jornal Zero Hora, em 2011.

¹³ Cristina Simões da Costa é Engenheira de Alimentos FURG (2002), mestre (2004) e doutora (2009) em Ciência e Tecnologia Agroindustrial (UFPEL). Já ministrou as disciplinas Confeitaria I, Boas Práticas, Bioquímica dos alimentos e Química básica no Curso técnico em Panificação e Confeitaria do IFRS.

das situações, porém a atividade, mergulhada nas histórias em curso e na sua invariabilidade, ultrapassa a linguagem, já que o dizer não recobre o fazer.

Essa dupla antecipação retrata usos de si relacionados ao corpo-si, conceito que não separa corpo/mente, conceito/experiência, biológico/histórico. Essas escolhas envolvem os sentidos, visão, olfato, paladar e suas relações com os sabores e aromas de cada produto inscritos nas memórias individuais e coletivas. Os sabores e aromas expressam saberes e valores produzidos nas experiências de trabalho, relacionados aos ingredientes e articulados aos conhecimentos da bioquímica, da microbiologia e dos fenômenos físico-químicos presentes no processo de trabalho e que são capazes de sintetizar a importância, as limitações e as relações entre os diversos patrimônios investidos nessa atividade de trabalho.

A atividade de trabalho é lugar de debate de normas, “*uma dupla confrontação: confrontação dos saberes entre si; confrontação dos saberes com as experiências de atividade como matrizes de saberes*” (Durrive; Schwartz, 2008, p. 25), onde cada situação de trabalho é dotada de um contexto singular marcado tanto pelas condições de trabalho quanto pela história do trabalhador; nesse contexto, uma tarefa não é executada, mas confrontada com um sujeito que a interpreta, analisa e regula, mesmo que parcialmente.

3.3. Produtos para além da mercadoria

Os aspectos relacionados à “bagagem” cultural e à história dos produtos de panificação e de confeitaria são abordados em momentos específicos durante o curso. Por exemplo, a relação que os egípcios estabeleceram entre a produção de pães e de cerveja e a produção do Pan de Muertos, presente em velórios mexicanos. Porém, os trabalhadores-estudantes que participaram da pesquisa consideraram que a maioria das disciplinas trata esses aspectos com superficialidade e que consideravam importante a Escola abordar com maior profundidade a origem, a história e a cultura relacionada aos diferentes produtos.

Para Schwartz (1998), promover confrontações entre valores mercantis e valores sem essa dimensão é fundamental para não mutilarmos o trabalho que é revestido de complexidade, pois, entre o

tempo de trabalho assalariado e o tempo que ocorre fora desse emprego há circulação de saberes e de patrimônios. O trabalho acumula heranças de seus sucessivos nascimentos, sendo uma atividade que associa, inextricavelmente, o antropológico, o histórico, heranças imemoriais e as relações sociais extremamente carregadas de sentido.

Aprofundar esse elemento na pesquisa permitiu identificar que alguns participantes compreendiam que conhecer a história e as tendências atuais dos produtos e equipamentos poderia se constituir em um diferencial mercadológico, relacionado com a apresentação desses produtos “temáticos”, nas padarias e confeitarias. Nesse sentido, diante da atualidade das relações capitalistas de produção, compreende-se a forte presença dos aspectos econômicos e mercantis presentes na formação profissional do Técnico em Panificação e Confeitaria. Afinal, o trabalho do Técnico em Panificação e Confeitaria tem como resultado a produção de um produto que, em sentido estrito, é mercadoria destinada à venda e ao consumo. Porém, o trabalho contido na mercadoria é a parte do trabalho que foi apropriada, o trabalho considerado produtivo, transformado em mais-valia¹⁴.

Outros participantes da pesquisa afirmaram que conhecer a história dos alimentos era uma oportunidade de “viajar” para outros lugares e de “conhecer” outras culturas. Assim, considerando o convite de Schwartz (2011, p. 8), a *“sair de nossa reflexão que toma o trabalho no stricto sensu, mercantil, como se esse fosse verdadeiramente o único trabalho digno de atenção, único lugar de envolvimento, de uso e de usura de nossas faculdades industriais”*, a pesquisa buscou identificar quais seriam esses outros aspectos que não tomam o trabalho e esses produtos somente como mercadorias. Os resultados foram surpreendentes.

A pesquisa indicou que as relações sociais e históricas presentes na produção de pães e de confeitos contêm outros elementos vinculados ao processo de produção desses alimentos, que estão impregnados da história da humanidade, da cultura das sociedades e

¹⁴ Conceito definido por Marx (1968), amplamente conhecido, que é fundamento para se entender as relações de trabalho no capitalismo.

da fé dos povos, que se combinam e, ao mesmo tempo, se contradizem com as relações sociais capitalistas hegemônicas.

As análises apresentadas corroboram outros estudos relacionados ao tema, com destaque para Rieth et al. (2008) com a publicação do Inventário Nacional de Referências Culturais da Produção de doces tradicionais pelotenses; Maciel (2004), que abordou as relações entre a diversidade étnica e o processo de construção da identidade nacional; e Kosby (2007), que analisou a formação de pais e mães de santo das religiões afrodescendentes e a produção dos alimentos para os referidos cultos. Essa Cabe destacar que a questão religiosa está presente também na tradição judaico-cristã, apresentando relações entre o trabalho, o alimento (pão) e a fé, como por exemplo, na festa da Páscoa – pães sem fermento, e na Santa Ceia – pão que é Corpo de Cristo¹⁵.

À guisa de conclusão

O artigo analisou a formação profissional na área da Panificação e da Confeitaria do IFRS, com o objetivo de compreender como as relações entre Trabalho e Educação são reconstruídas pelos trabalhadores-estudantes em atividade de trabalho, durante sua formação profissional, tomando como objeto específico de estudo os saberes da experiência de trabalho e aqueles instituídos pela escola em um curso de formação profissional. Destacou-se que a separação entre panificação e confeitaria presente no Catálogo de Cursos do Ministério da Educação e a alternativa encontrada pelo IFRS-POA para tentar reunir as duas formações em um único curso.

Todavia, alerta-se que, de certa forma, esta separação permanece institucionalizada no interior do próprio curso, na medida em que a matriz curricular apresentada no PPC apresenta as disciplinas “de panificação” (massas fermentadas) e “de confeitaria” (massas não fermentadas) separadas, além da presença de disciplinas de formação geral. Constata-se assim que proposta de unificação curricular é promissora, mas também que em alguns aspectos o PPC

¹⁵ As histórias citadas encontram-se nos livros do Gênesis, Capítulo 3, versículo 19; do Êxodo, capítulo 16, versículo 15 e do Evangelho de Lucas, capítulo 22, versículos 14 ao 20 (Bíblia Sagrada, 1996).

necessária avançar, tendo em vista que a perspectiva da unificação não é uma simples “soma” de duas formações distintas que transfere para o aluno, individualmente, a tarefa de reestabelecer os vínculos entre panificação e confeitaria. Em resumo, ainda que a iniciativa do IFRS-POA seja arrojada e revolucionária, há espaços para se avançar na perspectiva de uma formação profissional orientada pela atividade de trabalho e não pelos conteúdos curriculares. Destaca-se que essa proposta consolidada no IFRS é mais rica e abrangente do que aquela prevista e reconhecida no Catálogo de Cursos do Ministério da Educação (Brasil, 2014).

As reconstruções das relações entre Trabalho e Educação que os trabalhadores sintetizam ocorrem em atividade de trabalho e são semelhantes a um amálgama, singularizado, em permanente movimento, em constante tensão entre dimensões histórico-sociais e conjunturais, vinculadas à linguagem, à cultura, ao reconhecimento dos aspectos da história dos produtos e suas relações sociais na atualidade. As conclusões indicam que essas reconstruções perpassam aspectos que exigem julgamentos – do trabalhador – acerca de saberes e de valores vinculados ao trabalho na produção de pães e de confeitos vis à vis aos propostos nos cursos de formação profissional. A análise permitiu, inclusive, identificar e problematizar aspectos comportamentais e suas relações com os saberes e valores mobilizados na atividade de trabalho.

Em relação às Formulações apresentadas neste trabalho destaca-se que se tratam de produtos classificados como “para fins especiais”. O primeiro é destinado a pessoas com intolerância à lactose¹⁶ e o segundo pode ser consumido por pessoas com a doença celíaca¹⁷ por não possuir glúten em sua formulação. Esses produtos são destinados a determinados públicos e apresentam preocupação com a saúde de seus consumidores. Além disso, ao mesmo tempo em que expressam relações entre saberes da experiência e saberes

¹⁶ Incapacidade que o corpo tem de digerir a lactose, um tipo de açúcar encontrado no leite.

¹⁷ Resulta de resposta imune inadequada ao glúten não digerido em pessoas geneticamente pré-dispostas. A legislação determina que os alimentos devem especificar a presença ou ausência de glúten.

instituídos, convocam um debate de valores em atividade de trabalho e um posicionamento ético para a realização do trabalho.

Cunha (2006) afirma que o trabalho é, em parte, realização de protocolos, mas é, sobretudo, um encontro entre homens portadores de experiência, de saber, de competência e de circunstâncias de trabalho marcadas por variabilidade em suas múltiplas dimensões como produto engendrado historicamente. Essa possibilidade de “encontro” está presente ao longo de toda a formação profissional, como, por exemplo, na utilização de ingredientes (farinha, ovos, leite, etc.) e de equipamentos (fornos, fogões, maçaricos, refrigeradores, etc.), nas questões vinculadas à segurança alimentar e à segurança do trabalho, na preparação de recheios e coberturas, no cálculo de custos e preços de venda e na apresentação dos diversos produtos. Assim, esses aspectos envolvem complementaridade em termos de técnicas de trabalho relacionadas aos saberes e valores produzidos pelos sujeitos em atividade de trabalho, na sua experiência.

A análise da massa de pão e da Rede de Glúten condensam importantes relações entre teoria e prática que permitem, no processo formativo, construir sínteses entre diversos saberes científico-tecnológicos e os saberes e valores da experiência de trabalho, sejam declarativos e/ou processuais; especialmente se interpretados em contextos de realização (diretamente em situação de trabalho e/ou em simulação de situação de trabalho, com a presença de trabalhadores-estudantes com experiência na produção de pães e confeitos). Nesse sentido, a reconstrução em ambiente de aprendizagem de educação profissional, casos-síntese, como esses, são ricos para se analisar e, ao mesmo tempo, promover o reestabelecimento de vínculos positivos entre Trabalho e Educação e entre teoria e empiria, resultando no conhecimento das normas das técnicas dessa profissão – ressignificadas e problematizadas pela atividade de trabalho. Todavia, esses mesmos saberes, se distanciados da atividade e da experiência de trabalho, podem resultar em práticas discursivas ou repetitivas do processo de trabalho, tornando o conhecimento desencarnado.

Já as análises da Rede de Glúten e da Reação de Maillard possibilitaram levantar a hipótese de que a reconstrução das relações entre Trabalho e Educação, na panificação e na confeitaria, envolve um processo de apropriação dos saberes conceituais, formalizados na

linguagem técnica, relacionados à bioquímica, à microbiologia e à físico-química. Analisar essas reações “invisíveis” exige um constante retrabalho dos conceitos formalizados e da experiência, o que desafia o trabalhador-estudante a interrogar seus valores e saberes da experiência na atividade de trabalho e, ao mesmo tempo, os próprios saberes técnicos e os valores sociais daqueles campos científicos. Saberes e valores que não se desconectam do polo das exigências éticas e epistemológicas e que puderam ser enfatizados, dentre outros, nas análises das figuras que ilustram este artigo.

Por fim, analisar como o trabalho acumula heranças da história e da cultura das sociedades permitiu compreender que, mais do que produzir produtos alimentares, o técnico em panificação e confeitaria é um profissional vinculado à produção de comidas, as quais configuram-se como formas culturalmente estabelecidas, codificadas e reconhecidas de se alimentar. Esse patrimônio está presente, consciente ou inconscientemente, na atividade de trabalho e precisa ser conhecido, problematizado e reconhecido pela educação profissional.

Pode-se ainda dizer que, se a formação profissional se nortear apenas pelos aspectos econômicos e mercantis, exclusivamente destinados à formação de mão de obra para o mercado de trabalho, de caráter adaptativo, prescritivo e instrumental, acabará por conduzir a um estelionato sócio, histórico e cultural. Portanto, ela deve considerar as múltiplas dimensões do trabalho e reconhecer o trabalhador-estudante como produtor de história, de cultura, de arte e de religião, em suas diferentes formas e manifestações. Em um sentido mais geral, trata-se de uma formação profissional que considere aspectos históricos e ontológicos do trabalho e que se oriente para o processo de viver em sociedade, na perspectiva do bem comum.

Referências

- BÍBLIA SAGRADA (1996) *Tradução dos originais da versão dos Monges de Maredsous (Bélgica) pelo Centro Bíblico Católico*. 101ª edição. São Paulo: Ave Maria, Edição Claretiana.
- BRASIL (2004) Agência Nacional de Vigilância Sanitária. *Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) n° 216*, de 15 de setembro de 2004. Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Brasília.
- BRASIL (2014) Conselho Nacional de Educação. *Resolução CNE/CEB n° 01/2014*, de 05 de dezembro de 2014. Atualiza e define novos critérios para a composição do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos. Brasília,.
- CAUVAIN, S.; YOUNG, L (2009) *Tecnologia da Panificação*. São Paulo: Manole.
- CUNHA, D. M. (2006) Atividade humana e produção de saberes no trabalho docente. In: *VII Colóquio sobre Questões Curriculares/III Colóquio Luso-Brasileiro*, 2006, Braga. Anais. Braga: Universidade do Minho. p. 1-12.
- CUNHA, D. M. (2007) Notas conceituais sobre atividade e corpo-si na abordagem ergológica do trabalho *ANPED*, 2007. Caxambu, (Anais).
- DURRIVE, L.; SCHWARTZ, Y. (2008) Glossário da Ergologia. *Laboreal*, 4, (1), p. 23-28.
- FISCHER, M. C. B; FRANZOI, N. L. (2009) Formação Humana e Educação Profissional: Diálogos possíveis. *Educação, Sociedade & Culturas*. Porto, n° 29, p. 35-51.
- FRANZOI, N. L.; FISCHER, M. C. B. (2015) Saberes do trabalho: situando o tema no campo Trabalho-Educação. *Trabalho Necessário*. Niterói/RJ, v.13, serie 20, p.147-172.
- FRIGOTTO, G. (2007) A relação da educação profissional e tecnológica com a universalização da educação básica. *Educação & Sociedade*. Campinas, vol. 28, n. 100 - Especial, out., p. 1129-1152.

- IFRS-POA (2014) *Projeto Pedagógico de Curso: Curso Técnico Subsequente ao Ensino Médio de Panificação e Confeitaria*. Porto Alegre: IFRS-POA.
- MARX, K. (1968) *O Capital*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira.
- LEAL, L. (2011) Educação profissional e ensino médio integrado no Brasil. *Revista Poli Saúde, Educação, Trabalho*. Fiocruz, Ano III, nº 15 jan/fev. p. 3-13.
- KOSBY, M. F. (2007) “*Nós cultuamos todas as doçuras*”: a contribuição negra para a tradição doceira de Pelotas. Pelotas: Monografia conclusão de curso (Bacharelado em Ciências Sociais) – Instituto de Sociologia e Política, Universidade Federal de Pelotas.
- MACIEL, M. E. (2004) Uma cozinha à brasileira. *Estudos Históricos* (Rio de Janeiro), Rio de Janeiro, v. 33, p. 25-39.
- OLIVEIRA, A. B. A. et al. (2010) Doenças transmitidas por alimentos, principais agentes etiológicos e aspectos gerais: uma revisão. *Rev. HCPA*, n.30; v.3; p.279-285.
- RAMOS, M. N. (2001) *A pedagogia das competências: autonomia ou adaptação?* São Paulo: Cortez.
- RIETH, F. M. S. et al. (2008) *Inventário Nacional de Referências Culturais - Produção de doces tradicionais pelotenses / Relatório Final Vol. 1*. 1. ed. Pelotas: Editora da UFPel. v. 01. 447p.
- SCHWARTZ, Y. (1998) Os ingredientes da competência: Um exercício necessário para uma questão insolúvel. *Educação & Sociedade*, Campinas, v. 19, n. 65, p. 101-140, dez.
- SCHWARTZ, Y. (2000) A comunidade científica ampliada e o regime de produção de saberes. *Trabalho & Educação*, Belo Horizonte, n. 7, jul/dez.
- SCHWARTZ, Y. (2008) O trabalho numa perspectiva filosófica. In: NOKAZAKI, Izumi. (org.) *Educação e Trabalho: trabalhar, aprender, saber*. Campinas: Mercado de Letras; Cuiabá, MT: Editora da UFMT, p. 23-46.

SCHWARTZ, Y. (2011) Conceituando o trabalho: o visível e o invisível. *Trabalho, Educação e Saúde*. Rio de Janeiro, v.9, supl.1, 2011, p.19-45.

SEBESS, P. (2010) *Técnicas de padaria profissional*. São Paulo: Ed. SENAC.

SUAS, M. (2008) *Advanced Bread and Pastry*. Delmar Cengage Learning.

VIEIRA JÚNIOR, P. R.; SANTOS, E. H. (2012) A gênese da perspectiva ergológica: cenário de construção