

Diálogos entre Trabalho e Educação na Formação Profissional do Técnico em Panificação e Confeitaria

Cluvio Buenno Soares Terceiro
IFRS - Câmpus Porto Alegre
cluvio.terceiro@terra.com.br

1. Introdução

A Educação Profissional (EP) tem sido alvo de diferentes investigações, em especial nos últimos dez anos, expressando o interesse que diferentes esferas da Sociedade depositam nesta modalidade de ensino (LEAL, 2011). Estas pesquisas evidenciam a disputa acerca de diferentes concepções e projetos educativos para a EP (FRIGOTTO, 2013), em especial a recente expansão da Rede Federal e a criação dos Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia (IFs).

Esta pesquisa desenvolveu-se ao longo dos anos de 2011 e 2012 e buscou compreender como os trabalhadores-estudantes do Curso Técnico em Panificação e Confeitaria do IFRS reconstroem as relações entre Trabalho e Educação em seu processo formativo. Trata-se de uma pesquisa qualitativa que teve como foco principal de investigação e de análise as relações entre os saberes da experiência de trabalho e o

conhecimento escolar. O referencial teórico-metodológico central foi a abordagem Ergológica do Trabalho (SCHWARTZ, 2008; CUNHA, 2010) em diálogo com outros referenciais consolidados na literatura crítica brasileira do Campo Trabalho e Educação.

A construção do objeto de pesquisa exigiu o permanente estabelecimento de vínculo entre empiria e teoria, exigindo que o pesquisador assumisse o papel de intérprete e, ao mesmo tempo, de mediador, na busca por estabelecer e manter um diálogo coerente entre os interlocutores teóricos e os interlocutores empíricos (Melucci, apud Fischer, N. B., 2009, p. 158). A construção dos dados empíricos contou com diferentes etapas, iniciando pela observação participante (OP) e o uso do Diário de Campo. O pesquisador cursou parte do curso, com destaque para a disciplina de Panificação e os registros permitiram aproximação com o campo de pesquisa e entre os sujeitos do estudo. Foram realizadas entrevistas individuais e coletivas que foram gravadas e utilizaram questionários semi-estruturados. A penúltima etapa consistiu em analisar os documentos oficiais, dentre eles a Classificação Brasileira de Ocupações (CBO), o Projeto Pedagógico de Curso (PPC) e o Projeto Pedagógico Institucional (PPI). Por fim, foram apresentadas aos participantes da pesquisa as conclusões prévias do estudo para que pudessem avaliar, validar e propor alterações, antes da conclusão do estudo.

2. Contexto da Formação do Técnico em Panificação e Confeitaria

Os IFs criados em 2008 são oriundos da reorganização da Rede Federal de Educação Profissional e são o resultado de uma combinação de forças sociais e políticas presentes na atualidade brasileira. Logo, problematizar a formação profissional oferecida pelos IFs implica em refletir sobre a dualidade estrutural que separa o *Homo Faber* e o *Homo Sapiens* (Gramsci apud Santos, 2005). Assim, os IFs apresentam aspectos de ruptura e, ao mesmo tempo, de continuidade da lógica de funcionalidade da educação ao modelo de desenvolvimento econômico. (Arruda, 2007; Mascellani, 1999). Portanto, não surpreende que o Curso Técnico Subsequente em Panificação e Confeitaria do IFRS, inserido neste contexto, indique tão claramente em seu Projeto Pedagógico de Curso (PPC) uma orientação de preparação ao trabalho assalariado. Isto está adequado ao

Catálogo de Cursos Técnicos do MEC que sugere que a formação profissional deve estar alinhada ao perfil valorizado pelo mercado de trabalho.

Análises da CBO e do PPC indicam que trata-se de um profissional com conhecimento sobre a produção de produtos de panificação e de confeitaria e também acerca dos conhecimentos científico-tecnológicos que padeiros e confeitários, formados pela experiência de trabalho, não possuem. Estes conhecimentos, permitiriam a este técnico supervisionar o trabalho de outros trabalhadores quanto à padronização, à qualidade e à produtividade. Logo, conhecimentos estreitamente vinculados com a lógica de reprodução capitalista, de internacionalização da economia, das mudanças na gestão do trabalho e com o processo de desqualificação/qualificação do trabalhador.

O catálogo do MEC apresenta duas formações profissionais diferentes, o Técnico em Panificação e o Técnico em Confeitaria, cada uma com carga horária mínima de 800 horas, ambas classificadas no Eixo Tecnológico “Produção Alimentícia”. Mas no curso em análise essas duas formações são unificadas em um curso único com 1060h, devido à proximidade entre os conhecimentos escolares e as disciplinas, o que pode configurar, de certa forma, uma diminuição na divisão técnica do trabalho. Já o acesso divide as vagas entre o Exame Nacional do Ensino Médio (ENEM) e processo seletivo vestibular, com 50% para cada forma de seleção.

O PPC também aponta que os conhecimentos desta formação devem estar alinhados com as demandas do setor econômico, destacando as novas exigências do trabalho de panificadores e confeitários, mais dinâmico e diversificado, e a exigência quanto à capacidade de atuação, em diferentes situações, com responsabilidade, iniciativa, controle emocional, o trabalho em equipe e domínio dos fundamentos tecnológicos e operacionais característicos da área.

3. Os Diálogos entre Trabalho e Educação na formação profissional do Técnico em Panificação e Confeitaria

a) Articulações entre o patrimônio científico e os saberes da experiência de trabalho

Uma articulação entre o patrimônio científico e os saberes da experiência de trabalho foi possível a partir da análise da Rede de Glúten¹, permitindo compreender as transformações bioquímicas e as reações físico-químicas envolvidas no processo de estruturação da rede de glúten. Porém, é através do contato físico com a massa que são convocados um conjunto de saberes e valores pela atividade de trabalho e que permitem a apropriação do conhecimento estruturado e a reconstrução da experiência de trabalho.

A rede de glúten envolve saberes acerca das proteínas insolúveis em água e que formam a rede de glúten sob ação mecânica, e também o controle da temperatura da massa, o reconhecimento da homogeneidade da massa (lisa- em ponto de véu), bem como a finalidade e a ordem de mistura dos ingredientes. Estes saberes são tensionados e mobilizados pela atividade de trabalho e interrogam os saberes técnicos, sociais e os valores que os perpassam, possibilitando a criação dos novos saberes que resultam dos espaços entre o prescrito e o real e a reconstrução da experiência de trabalho. Estes elementos permitem que teoria e empiria sejam compreendidos como um par dialético, fundidos na atividade, resultando nas técnicas desta profissão como fruto da síntese entre os diversos saberes e conhecimentos científico-tecnológicos e da experiência de trabalho, sejam declarativos e/ou processuais interpretados em contextos de execução, evitando que teoria seja entendida como prática discursiva, ou como simples explicação da ação e prática seja vista como mera execução.

¹ Rede de Glúten - É a união de duas proteínas (gliadina e glutenina) insolúveis em água, que ocorre em contato com a água e por ação mecânica, a partir de ligações de sulfeto entre as proteínas e que estabelecem uma rede (Cauvain & Young, 2009).

b) Os Processos de Trabalho e as Dramáticas do Uso de Si

Os processos de trabalho na área de panificação e confeitaria envolvem o manuseio de ingredientes e de instrumentos ao longo da preparação de pães e confeitos. Pesagem, utilização de calor (e frio), fermentação, sovar, misturar, homogeneizar, moldar, bolear, folhar, confeitado e decorar são processos diferentes que em conjunto com a utilização da maquinaria e o grau de padronização desejado, prescrevem a utilização dos ingredientes e orientam os procedimentos necessários, de acordo com os produtos desejados.

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) define um conjunto de normas denominadas Boas Práticas (BPs) da produção de alimentos e no Curso há disciplina específica com o objetivo orientar as atividades realizadas no laboratório e antecipar o ambiente da empresa. Estas normas orientam os cuidados quanto à segurança alimentar (questão de saúde pública) e também quanto aos processos de acondicionamento, armazenagem, controle de validade, uso de uniforme, higienização das mãos, uso de barba e de adereços, entre outros.

Nem a formulação, nem as BPs dão conta da complexidade que envolve esta atividade de trabalho diante da impossibilidade de realizar o trabalho prescrito em função do contexto, das condições ambientais, econômicas, dentre outras. Assim, tomar este conjunto de normas como absolutas e descontextualizadas, pode constituir-se em desvalorizar a experiência de trabalho e as questões materiais de produção.

c) Os produtos de panificação e confeitaria para além da mercadoria

O trabalho deste profissional tem como resultado a obtenção de um produto, um pão, um confeito, que na sociedade capitalista é tomado em seu sentido estrito como mercadoria. Mas, o trabalho contido na mercadoria é a parte do trabalho que foi apropriada, o trabalho considerado produtivo, transformado em mais-valia e que desconsidera e não legitima as múltiplas dimensões do trabalho que o tornam produtor de história, de cultura, de arte e de religião.

A história da doçaria brasileira, a utilização das farinhas branca e preta, bem como os nomes utilizados para os produtos alimentares e o estreito laço entre pães, doces e a fé evidenciam que estes produtos estão situados na história, no tempo e no espaço, vinculados a aspectos culturais de diferentes sociedades.

Assim, a formação desse profissional está implicada pela história da produção desses alimentos, pela história dos significados sociais, políticos, sexuais, éticos e estéticos. Não se trata de negar o lado econômico, próprio do momento atual, mas de ressaltar que um produto possui outros significados mais complexos do que ser tratado apenas como mercadoria. Afinal, a produção de um pão, de uma torta, de um doce, de um salgado, ou qualquer outro produto desta área, está consciente ou inconscientemente encharcada de cultura e de história que é convocada e consolidada, tanto quanto evidenciam e materializam as disputas de classes. Portanto, a formação profissional deveria dar conta de todos esses aspectos vinculados à produção da existência humana e das possibilidades de integração dessas diversas dimensões.

Referências

ARRUDA, M. da C. C. A. Reforma do ensino médio técnico: democratização ou cerceamento? Tese (Doutorado em Educação Brasileira). Departamento de Educação, Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2007. 185p.

CUNHA, Daisy Moreira . As dimensões educativas do trabalho: desafios teóricos metodológicos em aberto. Apresentação de Trabalho de outra natureza. 2010.

CAUVAIN, S. & YOUNG, L. Tecnologia da Panificação. MANOLE, 2009.

FRIGOTTO G. A dupla face do trabalho: criação e destruição da vida. In: FRIGOTTO G. e CIAVATTA M. (orgs.). A experiência do trabalho e a educação básica. Rio de Janeiro: DP&A, 2002, p. 11-27.

FISCHER, Nilton Bueno. Perplexidades, Desafios e Propostas na Educação Ambiental a partir da Trajetória de um Pesquisador. Educação e Realidade 34(3): 25-39 set/dez 2009.

LEAL, L. Educação profissional e ensino médio integrado no Brasil. Revista Poli Saúde, Educação, Trabalho. Fiocruz, Ano III, nº 15 jan/fev 2011. p. 3-13.

MASCELLANI, Maria Nilde. Uma Pedagogia para o Trabalhador: o Ensino Vocacional como base para uma proposta pedagógica de capacitação profissional de Trabalhadores Desempregados. (Programa Integrar CNM/ CUT). São Paulo: Universidade de São Paulo, 1999. (Tese de Doutorado).

SANTOS, Geraldo Marcio Alves. Pacto para viver: a mobilização de saberes na produção associada, gestão e organização do processo de trabalho e maquinaria numa indústria metalúrgica. Tese de Doutorado. Niterói/RJ: PPG em Educação – UFF, 2010.

SCHWARTZ, Yves. O trabalho numa perspectiva filosófica. In: NOKAZAKI, Izumi. (org.) Educação e Trabalho: trabalhar, aprender, saber. Campinas: Mercado de Letras; Cuiabá, MT: Editora da UFMT, 2008, p. 23-46.