

SOARES TERCEIRO, Clúvio Buenno. **Aprendizagem e imprendizagem:** trajetórias profissionais e relação com o saber na atividade de trabalho na panificação e na confeitaria. 2017. 297p. Tese (Doutorado em Educação). Faculdade de Educação, Programa de Pós-Graduação em Educação (PPG-Edu), Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), Porto Alegre, 2017.¹

APRENDIZAGEM E IMPRENDIZAGEM: TRAJETÓRIAS PROFISSIONAIS E RELAÇÃO COM O SABER NA ATIVIDADE DE TRABALHO NA PANIFICAÇÃO E NA CONFEITARIA.

Learning and "Imprentissage": professional trajectories and the relation with the knowledge in the work activity of bakery and confectionary.

SOARES TERCEIRO, Clúvio Buenno²

RESUMO

A tese analisa a atividade de trabalho de profissionais da panificação e da confeitaria buscando compreender como as trabalhadoras e os trabalhadores desta área aprendem nas diversas situações de trabalho. O conceito central da tese é a atividade de trabalho conforme acepção da Abordagem Ergológica do Trabalho que tem como principal teórico o filósofo francês Yves Schwartz. Para a Ergologia, as diversas situações de trabalho exigem escolhas do/as trabalhadores/as que em que se colocam à prova valores sociais e políticos na confrontação da atividade de trabalho com as normas antecedentes. Este processo é produtor de aprendizagens e de imprendizagens, de saberes e valores. Imprendizagens é um neologismo criado por Yves Schwartz pela aproximação das palavras aprendizagem + impregnada. Partindo desta premissa, a tese analisa como ocorrem os processos de aprendizagens e de imprendizagens em atividade de trabalho na panificação e na confeitaria. Com vistas à compreensão e a expansão destes conceitos abriu-se a discussão com outros referenciais, em estreita relação com o conceito de atividade de trabalho: a noção de Relação com o Saber elaborada por Bernard Charlot e os conceitos de atividade e de aprendizagem delineados pela Psicologia Histórico-Cultural na obra de Lev Vygostky e Alexei Leontiev, além dos conceitos de Corpo-Si, Debate de Normas, e Dramáticas dos Usos de Si desenvolvidos pela Abordagem Ergológica do Trabalho. A elaboração teórica desenvolvida na tese alimenta-se ainda de leitoras desses autores, destacando-se as pesquisadoras brasileiras Daisy Moreira Cunha e Eloisa Helena Santos. A inserção no campo empírico de pesquisa envolveu incursões na Panificação e na Confeitaria no município de Porto Alegre. A produção dos dados foi feita através de observação participante, entrevistas

¹ Orientador: Maria Clara Bueno Fischer, Doutora em Educação pela University of Nottingham, Pós-doutorado na Universidade de Lisboa, Professora do Curso de Pedagogia e do Programa de Pós-Graduação em Educação da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS). E-mail: <mariaclara180211@gmail.com>.

² Doutor e Mestre em Educação e Bacharel em Administração pela UFRGS. Professor de Administração no Campus Porto Alegre do Instituto Federal do Rio Grande do Sul (IFRS). E-mail: <cluvio.terceiro@poa.ifrs.edu.br>.

individuais e da realização de um Atelier. A observação participante possibilitou problematizar aspectos relacionados ao contexto de trabalho e às normatizações que prescrevem e antecipam a atividade na panificação e na confeitaria. As entrevistas individuais permitiram traçar as trajetórias profissionais de sete trabalhadoras e dois trabalhadores e colocá-las em diálogo com questões vinculadas aos saberes e valores que circulam na atividade de trabalho. A análise das trajetórias profissionais destas nove pessoas destaca a existência de diferentes processos de formação profissional na panificação e na confeitaria, seja do ponto de vista da formação escolar e dos cursos realizados, como em relação à formação vinculada às experiências de trabalho. Esta diversidade indica a singularidade dos processos de aprendizagens e a impossibilidade de se pensar a existência de um caminho único de formação que possa ser antecipado, seja pela escola ou pelos espaços de trabalho. O Atelier, como procedimento metodológico, foi elaborado com inspiração nos Encontros sobre o Trabalho (Ergologia). Contribuíram ainda na elaboração do Atelier as Oficinas produzidas pelo psicólogo soviético Lev Vygotsky, o método de instrução ao sócia formulado pelo médico e psicólogo Ivar Oddone e a autoconfrontação desenvolvida pelo linguista Daniel Faïta. O Atelier possibilitou a criação de um dispositivo capaz de fazer emergir um debate entre duas trabalhadoras, fazendo-as pensar sobre o que sabem e o que não sabem para juntas criarem algo novo. No Atelier foi proposto a duas das trabalhadoras que ensinassem uma a outra como produzir um Pão-de-Ló. O Atelier proporcionou um espaço de confrontação e de interação social mediados pelo produto e pelos instrumentos e técnicas de trabalho a ele relacionados que permitiram às trabalhadoras debaterem sobre diferentes formas de produzir o Pão-de-Ló, conduzindo a reflexões acerca das diferentes formas de aprender e de ensinar. Recuperar aspectos das trajetórias profissionais, da contextualização do campo de pesquisa e do Atelier, relacionando-os mutuamente e conjuntamente, permitiu evidenciar aspectos presentes nos processos de aprendizagens e de imprevistos relacionados à apropriação e a transformação dos saberes e valores presentes nesta atividade de trabalho, como o paradoxo felicidade e frustração presentes no trabalho, os debates de normas relacionados ao cumprimento das boas práticas, os segredos do ofício e à gestão do trabalho. Nestas análises verificou-se que as normatizações que antecipam e prescrevem a atividade de trabalho na panificação e na confeitaria estão relacionadas às Boas Práticas, às Receitas e aos Processos de Produção, mas também aos significados das comidas, reconhecidas como uma forma cultural de alimentar-se. A conclusão ressalta o desconforto intelectual, os móveis e os usos de si como desencadeadores dos processos de aprendizagens e de imprevistos na construção de um Corpo-Si entrelaçado à dialética existente entre a obrigação e a oportunidade de aprender. Afirma-se que as trabalhadoras e os trabalhadores da Panificação e da Confeitaria aprendem em situação de trabalho ao estabelecerem processos de relação com os saberes e os valores que circulam na Atividade de Trabalho. Esta relação é mediada pelos instrumentos de trabalho (máquinas, equipamentos, matérias-primas, produtos), pelos signos, normativas e procedimentos que antecipam a atividade de trabalho (Boas Práticas, Receitas/Formulações, a linguagem profissional, as Técnicas de trabalho, os segredos do ofício e a gestão do trabalho) e pela interação social com outros trabalhadores e com os clientes. Estas mediações e interações sociais são sempre singulares e não

antecipáveis visto que envolvem as trajetórias de vida e de trabalho e uma dialética entre a oportunidade e a obrigação de aprender diante do desconforto intelectual e dos desafios que se apresentam como infidelidades do meio.

Palavras-chave: Aprendizagem. Imprendizagem. Ergologia. Atividade de Trabalho. Panificação e Confeitaria.

ABSTRACT

The thesis analyzes the work activity of baking and confectionary professionals aiming at comprehending how workers from this area learn on different situations at work. The main concept of the thesis is the activity of work as understood by the Ergology in which the main theoretical and philosopher is the French Yves Schwartz. For Ergology the different situations at work request choices from workers in which social and political values are tested when confronting the activity of work with the previous norms. This process is a producer of learning and *imprentissage* in the activity of work. *Imprentissage* is a neologism created by Yves Schwartz by joining the words learning (*apprentissage*) + impregnated (*imprégnée*). Based on the comprehension and expansion of these concepts the discussion on other references started in a strict relation to the concept of activity of work: the idea of the Relation to Knowledge created by Bernard Charlot and the concepts of activity and learning outlined at the Historic and Cultural Psychology by Lev Vygotsky and Alexei Leontiev, besides the concept of body-self, debate of norms and the dramatic use of the self developed by the Ergological Approach of Work. The theoretical elaboration of the thesis is not only based in the authors of these concepts but also on the readers perception especially on the Brazilian researchers Daisy Moreira Cunha and Eloisa Helena Santos. The empirical research involved incursions on bakery and confectionary in the city of Porto Alegre. The data production was reached through participative observation, individual interviews and the hold of an Atelier. The participative observation enabled a discussion on aspects related to the context of work and the norms that prescribe and anticipate the activity in bakery and confectionary. The individual interviews enabled to set professional trajectories of 7 female workers and 2 male workers and put them in connection to knowledge and values that surround the activity. The analysis of professional trajectories of these 9 people highlighting the existence of different processes on professional qualification in bakery and confectionary, even on schooling qualification and the courses related and also relating to a qualification due to work experiences. This variety indicates the uniqueness of learning processes and the impossibility of thinking of one and only way of education that might be foreseen even by schools or working spaces. The Atelier, as a methodological procedure, has been developed inspired by the Encounters about Work (Ergology). Contributed in the development of Atelier the workshops produced by the Soviet psychologist Lev Vygotsky, the double method of instruction created by the physician and psychologist Ivar Oddone and the self confrontation developed by the linguist Daniel Faita. The Atelier enable the creation of a device that could enrich the discussion between two workers, helping them think of what they know and come up with a knowledge

raised by themselves. In Atelier there was a proposal for two workers to teach one another how to produce sponge cake (*Pão-de-Ló*). The atelier has also enabled a space for confrontation and social interaction mediated by the product itself and by the working instruments and techniques related to it that allowed workers discuss different ways of producing sponge cake, raising reflection on different ways of teaching and learning. Reclaiming aspects from professional trajectories, the contextualization of the field of research and the Atelier, relating them mutually and combined allowed to highlight aspects present on learning and unlearning processes related to the appropriation and transformation of knowledge and values present in this activity of work, as happiness and frustration paradox found at work, the discussions of norms related to following good practices, the secret of the job itself and the management of work. In these analyzes it was found the norms that anticipate and prescribe the activity of work in bakery and confectionary are not only related to good practices, to the recipes, to the processes of production, but also on the meaning of food, recognized as a cultural way of feeding. The conclusion reinforces the intellectual discomfort, the mobiles and the uses of the self as trigger of learning and "*imprentissage*" process in the construction of body-self, connecting the dialectics found between obligation and the opportunity of learning. It is assured that workers from bakery and confectionary learn in situations at work when establishing process of relation to knowledge and values that surround the activity of work. This relation is mediated by the working devices (machines, equipments, basic materials, products), by the signs, normative and procedural that predict the activity of work (good practices, recipe/formulations, professional language, working techniques, secrets of the job and work management) and through the social interaction with other workers or clients. These social mediations and interactions are always unique and cannot be predicted as they involve life and work paths in a dialectics between opportunity and obligation of learning from intellectual discomfort and the challenges that are the infidelities of the path.

Keywords: Learning. *Imprentissage*. Ergological Approach. Activity of Work. Bakery and Confectionary.

Data da submissão: 22/12/2017

Data da aprovação: 23/12/2017