



Mentoria para a Educação Profissional

MOOC 2 – Concepções de trabalho e Profissionalização UNIDADE 2 – O Trabalho Como Exercício Social da Técnica

Roteiro – vídeo

Em algum momento de manipulação do leite por criadores de animais leiteiros, percebeu-se que, sob certas condições de armazenamento, o leite coalhado e escoado não apodrecia, mas permanecia saboroso e saudável quando ingerido... nasce o queijo.

Um fazer produziu um saber! Trata-se de outra origem do conhecimento: a atividade laboral, o trabalho. Aos poucos a produção de queijos foi se aperfeiçoando com novas experimentações, novos processos e assim por diante. A técnica de fabricação de queijos evoluiu para produzir essa maravilha de alimento presente em todo o mundo. Muitos milênios depois de consolidadas as técnicas de produção de queijos é que a ciência biológica investigou que o fenômeno responsável pela transformação do leite em queijo é um micro-organismo, cada tipo de micro-organismo produz um tipo de queijo.

Hoje a técnica de produção de queijo se vale dos saberes da ciência biológica e da ciência dos alimentos para aprimorar a produção, todavia a técnica de produção de queijos e todos seus milenares saberes ainda mantém a "independência" da ciência biológica.