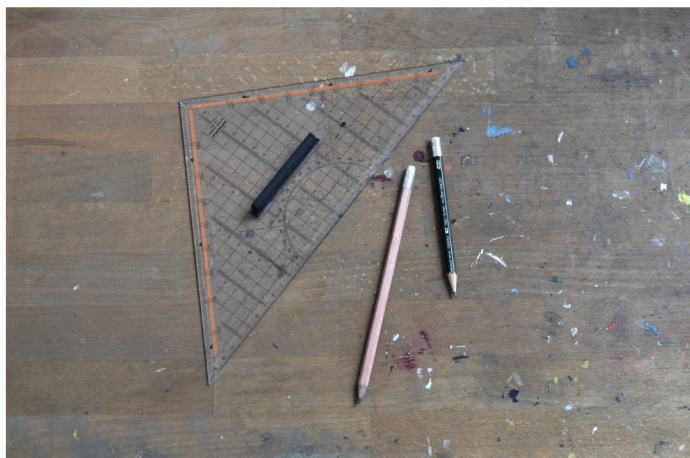


# COMPROMISO, APRENDIZAJE Y OFICIOS

Estudios y experiencias de trabajo  
y participación en diversos contextos



AGUSTINA MANAVELLA  
ROCÍO MARTÍN  
(COMPILADORAS)

**TESEOPRESS** 



## **COMPROMISO, APRENDIZAJE Y OFICIOS**



# COMPROMISO, APRENDIZAJE Y OFICIOS

Estudios y experiencias  
de trabajo y participación  
en diversos contextos

Agustina Manavella  
Rocío Martín  
(compiladoras)

**TESEOPRESS** 

Compromiso, aprendizaje y oficios: estudios y experiencias de trabajo y participación en diversos contextos / María Cristina Rinaudo... [et al.]; compilación de Agustina Manavella; Rocío Belén Martín. – 1a ed. – Villa María: Universidad Nacional de Villa María, 2023.

Libro digital, EPUB

Archivo Digital: descarga y online

ISBN 978-987-4993-97-7

1. Educación. I. Rinaudo, María Cristina. II. Manavella, Agustina, comp. III. Martín, Rocío Belén, comp.

CDD 370.9

DOI: 10.55778/ts874993977

Imagen de tapa: Skylar Kang en Pexels

Las opiniones y los contenidos incluidos en esta publicación son responsabilidad exclusiva del/los autor/es.



EBOOK



TeseoPress Design ([www.teseopress.com](http://www.teseopress.com))

ExLibrisTeseoPress 136803. Sólo para uso personal

[teseopress.com](http://teseopress.com)

A nuestros afectos, familiares y amigos.

A las personas que participaron en los estudios y experiencias que forman parte de este libro: talleristas y aprendices de las capacitaciones en oficios; estudiantes de educación secundaria y universitaria.

A compañeras y compañeros del Grupo de Estudios sobre Comunidades, Prácticas y Educación Social.

A las instituciones que hicieron posible este trabajo: CONICET y Universidad Nacional de Villa María.

Y a todas aquellas personas que nos ayudaron y alentaron para que esta obra sea hoy una meta alcanzada.





# Índice

Palabras iniciales.....	11
Presentación.....	13
<i>Leticia Garcia-Romano</i>	
Compromiso y contexto. Dos constructos vinculados a los procesos de aprendizaje .....	17
<i>Agustina Manavella</i>	
Compromiso con el aprendizaje del oficio. El caso de un taller en panadería y pastelería.....	45
<i>Agustina Manavella</i>	
Estudiar y trabajar en tiempos de pandemia. Desempeño académico y características de ingresantes 2021 a una universidad estatal argentina .....	95
<i>Gabriela Vergara y Andreína Colombo</i>	
Experiencias extensionistas en diversos contextos. Actividades de socialización y co-construcción de conocimientos sobre aprendizaje, educación y trabajo...	129
<i>Rebeca Martinenco, Agustina Manavella y Rocío Martín</i>	
Consideraciones finales. Aportes y proyecciones de la investigación sobre el compromiso en el aprendizaje de oficios.....	145
<i>María Cristina Rinaudo y Paola Verónica Rita Paoloni</i>	
Autoras .....	153
Referato .....	157

# Compromiso con el aprendizaje del oficio

*El caso de un taller en panadería y pastelería*

AGUSTINA MANAVELLA

## Introducción

En concordancia con el apartado teórico anterior, referido al compromiso con los aprendizajes, en este capítulo se describe un estudio llevado a cabo en el año 2019 en el que se abordaron las particularidades que adquiere el compromiso con el aprendizaje de oficios en el contexto de una capacitación en panadería y pastelería. El escrito que aquí se presenta está organizado en dos partes. En la primera se desarrollan los lineamientos y las decisiones metodológicas que orientaron la investigación. En la segunda parte se presentan los resultados obtenidos del estudio, en función a aspectos de índole personal y contextual que cobraron relevancia en el compromiso que las aprendices construyeron con el aprendizaje del oficio. Por último se recupera una síntesis de los resultados obtenidos y se mencionan los aportes del estudio llevado a cabo.

## Aspectos metodológicos del estudio

### Tipo de investigación

El estudio se abordó desde una metodología cualitativa, siguiendo los lineamientos propios de los estudios de caso. El objetivo general que orientó este estudio fue comprender la dinámica de aspectos personales y contextuales que participaron en la construcción del compromiso con el aprendizaje del oficio de panadero y pastelero, en un contexto no formal de capacitación para el trabajo.

Tomando como referencia los aportes de Flick (2007) y Vasilachis (2006), abordar el estudio del compromiso desde una investigación cualitativa permitió comprender de qué manera las personas se involucraron con el aprendizaje del oficio, lo cual implicó sumergirnos en la cotidianidad de las jornadas de capacitación, describir las experiencias de aprendizaje de las participantes e interpretar las prácticas e interacciones reales, *in situ*, que acontecieron en la formación para el trabajo considerada en este estudio.

Con intención de comprender en profundidad cómo se construye el compromiso con el aprendizaje de oficios en contextos no formales de capacitación laboral, se realizó un estudio de caso instrumental (Stake, 1998), lo que permitió profundizar en la comprensión de un tema novedoso, aún poco estudiado y que resulta interesante para el campo de la Psicología Educacional.

### *Delimitación del caso*

El caso estuvo comprendido por el contexto, las aprendices y la tallerista que participaron en el año 2019 de una capacitación en panadería y pastelería ofrecida semanalmente, de junio a diciembre, en un Centro Integrador Comunitario de una localidad de la provincia de Córdoba.

### *Participantes*

Al comenzar la capacitación participaban del espacio 24 aprendices: cinco mujeres adolescentes –entre 16 y 19 años–, siete jóvenes –seis mujeres y un hombre entre 21 y 29 años–, diez mujeres –entre 32 y 51 años– y dos adultas mayores –de 62 y 67 años respectivamente–. A los dos meses de iniciada la capacitación, cambió la conformación del grupo, dado que en agosto abandonaron el taller tres adolescentes, cuatro jóvenes –tres mujeres y un hombre– y cuatro mujeres. De esta forma, de agosto a diciembre, el grupo quedó conformado por 13 participantes.

La tallerista a cargo de dictar el curso de panadería y pastelería tenía 27 años y presentaba estudios terciarios en el rubro de la gastronomía. Contaba con un año de experiencia como formadora en el oficio en contextos no formales y con dos años de trayectoria como ayudante en el instituto de gastronomía donde cursó sus estudios.

### *Instrumentos y modalidades de recolección de datos*

Para la recolección de datos se procedió a realizar entrevistas y observaciones. Las entrevistas permitieron recuperar las voces de las participantes y de la tallerista y conocer el sentido personal que las mismas le asignaron a la experiencia de formación para el trabajo. Las entrevistas realizadas se caracterizaron por ser individuales, semi-estructuradas y de diseño flexible (Flick, 2015). En el contexto estudiado se llevaron a cabo dos instancias de entrevistas: la primera tanda se realizó al mes de haber iniciado la capacitación y la segunda se llevó a cabo los días previos a la finalización del taller. La selección de las aprendices a entrevistar estuvo guiada por la periodicidad con la que asistieron al taller, las instancias de participación en las jornadas, como así también por las interacciones y los vínculos que construyeron en el espacio de capacitación.

Las observaciones posibilitaron conocer, comprender y describir la dinámica de las jornadas en el taller y las

interacciones que acontecieron en dicho contexto de aprendizaje. La observación de la dinámica de los talleres se registró en cuadernos de campo y se complementó con observaciones de las interacciones entre participantes y tallerista en el grupo de WhatsApp.

En el desarrollo del escrito nos referiremos a la tallerista de la capacitación en panadería y pastelería bajo la inicial "T". Para hacer mención a las participantes del espacio de formación, utilizaremos la letra "P" seguida del número que corresponda.

## **Análisis y resultados**

Para presentar el análisis y los resultados obtenidos de este estudio, primeramente haremos mención a aquellos aspectos personales vinculados al compromiso con el aprendizaje del oficio. Luego describiremos los aspectos contextuales y su vinculación con el compromiso que las participantes construyeron con el aprendizaje del oficio.

### **Aspectos personales vinculados al compromiso con el aprendizaje del oficio**

Las entrevistas realizadas a nueve participantes del taller permitieron reconocer los aspectos personales vinculados al compromiso con el aprendizaje del oficio. El análisis de estos aspectos se agrupó en las siguientes categorías: (1) metas de formación, (2) trayectorias de aprendizaje, (3) trayectorias laborales y (4) creencias de autoeficacia.

#### *Metas de formación*

El análisis de las respuestas de las participantes respecto a las metas que se fijaron para realizar el taller permitió apreciar si se trataba de metas únicas o si se orientaban hacia

diferentes áreas. Asimismo, atendimos a la permanencia o cambio en las metas explicitadas.

- Orientaciones hacia metas únicas y múltiples: en el presente apartado agrupamos los motivos y expectativas expresados por las participantes como: a. orientación hacia metas únicas y b. orientación hacia metas múltiples.
- a. Orientación hacia metas únicas: dos participantes (P1 y P8) orientaron su actuación en el taller hacia una única meta. De esta forma, P1 orientó su participación en la formación exclusivamente hacia metas de afiliación. Dicha aprendiz decidió iniciar el taller con la finalidad de distraerse y compartir más tiempo con su vecina (P4). Así, cuando en la primera entrevista se le preguntó qué esperaba encontrarse en el taller, P1 respondió: “-Compañerismo, más que nada eso. Yo hago el taller principalmente para tener una distracción personal. Esto me ayuda a despejar un poco mi mente, que los problemas se queden en casa.” (P1, 44 años).

En este caso, entendemos que se trata de una orientación hacia metas de afiliación porque P1 asistía al taller con la intención de pertenecer al grupo y ser aceptada por sus compañeras (McClelland, 1989). Como puede observarse, dicha aprendiz le otorgó al espacio de formación una función más bien orientada a la construcción de relaciones sociales.

Por su parte, P8 orientó su actuación en el taller de manera exclusiva hacia metas de aprendizaje. Dicha participante ya había realizado anteriormente un curso sobre pastelería y decidió comenzar el taller para continuar aprendiendo sobre el oficio, porque disfrutaba de cocinarle a su familia, aprender nuevas técnicas, experimentar y comparar diversas recetas de una misma elaboración. De esta forma, durante la entrevista, P8 expresó que realizaba este taller

principalmente por las recetas saladas, ya que anteriormente se había formado en el rubro de la pastelería. Es decir, P8 inició la capacitación con la intención de construir nuevos conocimientos y profundizar de esta forma, aquellas habilidades y técnicas que había adquirido previamente, vinculadas a la panadería y la pastelería. Como se advierte, se trata de una orientación hacia metas de aprendizaje porque, tal y como la teoría lo propone, la participante está interesada en aprender, motivada por mejorar sus conocimientos y prácticas por el placer o gusto que este saber y saber hacer en sí mismo les genera (Anderman y Patrick, 2012; Paoloni, 2010).

- b. Orientación hacia más de una meta: en el presente apartado se recuperan los aportes de aquellas participantes que simultáneamente orientaron su participación en el espacio de formación hacia más de una meta. Una orientación hacia metas entrelazadas se define como la adopción de una combinación de dos o más orientaciones a la meta (Paoloni, 2010). En el taller de panadería y pastelería, de las nueve participantes entrevistadas, siete (P2, P3, P4, P5, P6, P7 y P9) orientaron su actuación hacia metas combinadas. Los resultados mostraron la presencia de orientación simultánea hacia metas de aprendizaje y de desempeño y también orientación simultánea hacia metas de aprendizaje y de afiliación.

Respecto de la *orientación simultánea hacia metas de aprendizaje y de desempeño*, hallamos que dos participantes (P4 y P9) habían iniciado la capacitación por su interés por aprender nuevas recetas y técnicas vinculadas a la elaboración de alimentos (orientación hacia metas intrínsecas o de aprendizaje), pero también estaban interesadas en el resultado de su participación en el taller, dado que tenían la intención de comercializar las elaboraciones producidas, con la finalidad de generar ingresos (orientación hacia metas extrínsecas o

de desempeño). Seguidamente se recupera un fragmento de la entrevista a P4, que da cuenta de lo expresado:

Me encanta la repostería, la amo. Me paso todo el día cocinando, es algo que me gusta, me distrae. Al taller lo empecé porque lo veo como un medio para obtener una salida laboral, que hoy para mí es lo principal. Y también porque me gusta. Mi idea es poder vender mis productos en negocios, los fines de semana. Si bien hay cosas que sé hacer, quiero aprender lo que es la técnica, para hacer tortas, para hacer alfajores, para hacer piononos. (Fragmento de la primera entrevista a P4, 32 años).

Las expectativas que P4 depositó en el taller estaban vinculadas a profundizar los conocimientos previos que ya presentaba sobre la elaboración de recetas dulces, de manera tal de construir habilidades técnicas y poder emprender en el oficio. El motivo por el cual esta aprendiz decidió formarse en el rubro guarda relación con el placer que siente al cocinar, porque es una actividad que realiza diariamente en su hogar y le genera disfrute y distracción.

En cuanto a la *orientación simultánea hacia metas de aprendizaje y de afiliación*, encontramos que cinco aprendices (P2, P3, P5, P6 y P7) habían decidido comenzar el taller porque estaban interesadas en aprender nuevas recetas, ya que disfrutaban de cocinar y porque concebían la capacitación como un espacio de distracción, que les permitía construir nuevas relaciones sociales:

Con M. (haciendo referencia a su amiga, P10) íbamos a empezar el taller juntas, para compartir tiempo, charlar y hacer algo que nos gusta a las dos. Nada más que me enfermé de gripe, por eso no pude venir las primeras clases. Pero M. empezó y me esperaba, estaba ansiosa para que yo también pudiera venir. Yo copié todo lo que ella había escrito, lo que ya habían trabajado y me vine. Con M. somos muy amigas y venir acá es una terapia para nosotras, porque estamos las dos viudas, sino nos quedamos solitas en casa. A las dos nos



gusta mucho la cocina, he cocinado toda mi vida, pero me gusta seguir aprendiendo, me gusta saber. (Fragmento de la primera entrevista a P2, 67 años).

P2 decidió comenzar el taller para pasar más tiempo con su amiga y para compartir junto a ella actividades que ambas disfrutaban, de manera tal de continuar aprendiendo sobre la elaboración de alimentos dulces y salados en un ambiente amigable. La capacitación en panadería y pastelería permitió por un lado, que P2 construyera nuevas amistades y comenzara a compartir espacios y momentos con otras personas y por otro, permitió que profundizara y construyera diversas habilidades técnicas vinculadas al oficio y aprendiera nuevas recetas.

- Evolución de las metas de formación: durante el cursado del taller y, en función de la dinámica que adquirieron las instancias de capacitación, la mayoría de las participantes ampliaron las metas con las que orientaron su actuación inicial en el espacio de formación. Los resultados de esta categoría se sistematizan en dos dimensiones, a saber: a. ampliando la orientación inicial hacia metas de desempeño y b. ampliando la orientación inicial hacia metas de afiliación.
  - a. Ampliando la orientación inicial hacia metas de desempeño: cinco participantes (P2, P3, P5, P6 y P7) que iniciaron el taller orientándose hacia metas de aprendizaje y de afiliación, finalizaron el espacio de capacitación ampliando su orientación hacia metas de desempeño. El principal motivo por el que estas aprendices ampliaron la orientación inicial radica en que, durante la formación en panadería y pastelería, comenzaron a ver como posibilidad el ejercicio del oficio.

Al realizar la segunda tanda de entrevistas, este grupo de participantes mencionó que familiares, vecinos, amigos

y conocidos, al enterarse que se encontraban formándose en elaboración de alimentos, comenzaron a pedirles tortas materas y productos de masitería para los fines de semana. En este sentido, se considera pertinente mencionar que la mayoría de estas participantes ya elaboraba y vendía alimentos, y durante el cursado del taller, se interesaron por incorporar nuevas recetas a la venta, ampliando la variedad de productos a ofrecer.

Estas participantes, una vez que aprendían una nueva receta en el taller, la realizaban reiteradas veces en sus hogares para luego comenzar a ofrecerla. Cada vez que incorporaban una nueva elaboración a los productos que vendían, le pedían a la tallerista recomendaciones respecto a marcas a utilizar, lugares donde comprar la materia prima y precios posibles para vender sus elaboraciones. Las consultas a la formadora eran realizadas tanto durante los encuentros del taller, como en horarios que excedían al espacio de capacitación, ya sea por mensajes o llamadas privadas, como así también a través del grupo de WhatsApp.

- b. Ampliando la orientación inicial hacia metas de afiliación: P4 y P9 iniciaron la formación orientando su actuación hacia metas de aprendizaje y de desempeño, dado que ambas decidieron formarse en el oficio para aprender todo lo vinculado a la panadería y la pastelería y así poder dedicarse a la elaboración y venta de productos de confitería y panificación. Durante el cursado del taller, tanto P4 como P9 comenzaron a sentirse a gusto con sus compañeras y con la tallerista, realizando trabajos grupalmente, de manera colaborativa, interviniendo y ayudando en las producciones de otras aprendices, construyendo vínculos de cercanía y amistad con las integrantes del grupo; razón por la cual ampliaron su orientación inicial hacia metas de afiliación. A modo de ejemplo, se recupera una expresión de P4 para ilustrar lo descripto:

Venir acá a mí me pone muy feliz, tendrían que ser muchas más horas de curso, porque me encanta. Ver que aprendo, que lo logro, que me piden los productos, tener el apoyo de mis amigas, porque más allá de ser compañeras, son amigas. Acá compartimos todo, ante cualquier duda preguntamos y nos ayudamos entre todas. Es lindo, si bien trabajamos en mesas de dos o tres personas, nos llevamos todas bien y eso genera un clima muy lindo. (Fragmento de la segunda entrevista a P4, 32 años).

A partir del relato de P4, se advierte que la participante experimentó felicidad durante el cursado de la capacitación. Dicha emoción estaba vinculada a aprender el oficio, a elaborar y vender las recetas aprendidas y a los lazos afectivos que construyó con sus compañeras del taller.

A modo de síntesis se reconoce que durante el cursado de la capacitación, fueron evolucionando las orientaciones hacia metas de las participantes. En dicha evolución cobraron relevancia tanto aspectos de índole personal –emociones experimentadas durante el cursado de la capacitación, percepciones de autoeficacia, construcción de sentido de pertenencia e identificación con el grupo– como así también aspectos contextuales –oportunidades de aprendizaje colaborativo e instancias de intercambios con compañeras y tallerista–.

### *Trayectorias de aprendizaje*

Para definir las trayectorias de aprendizaje recuperaremos la definición propuesta por Terigi (2009), quien las define como los recorridos que realizan las personas y su participación en otros ámbitos de aprendizaje, además de los formales, en espacios que promueven la producción creativa, la práctica deportiva, la acción solidaria; espacios que enriquecen sus diversas experiencias de aprendizaje. En el presente apartado se presentan y describen las trayectorias en diversos contextos de aprendizaje de las participantes de la capacitación en panadería y pastelería. Los resultados

se sistematizan en las siguientes dimensiones: a. aprendices con estudios primarios, b. aprendices con estudios secundarios en curso, c. aprendices con estudios secundarios incompletos y d. aprendices con estudios secundarios completos.

- a. Aprendices con estudios primarios: de las nueve participantes entrevistadas, dos (P2 y P6) habían completado estudios primarios. En relación a sus historiales de logro en contextos formales, ambas aprendices expresaron no haber presentado dificultades en el cursado de la primaria, mencionando P2 que obtuvo el diploma de mejor alumna al finalizar la escuela. P2 y P6 comentaron que no pudieron comenzar la educación secundaria por problemas de índole económica, lo que las llevó a iniciarse laboralmente desde pequeñas. Al respecto, P6 mencionó que hace unos años tuvo intenciones de comenzar a cursar la secundaria, pero que luego desistió porque el tiempo que le demandaba estudiar no era compatible con las exigencias y horarios laborales. En cuanto a sus trayectorias en contextos no formales, ambas aprendices habían participado anteriormente de otras formaciones en oficios. P2 había realizado cursos de costura y manualidades. Por su parte, P6 se había capacitado en peluquería, manualidades y repostería.
- b. Aprendices con estudios secundarios en curso: una participante del taller de panadería y pastelería que fue entrevistada (P5) se encontraba cursando quinto año de educación secundaria. Al indagar por su historial de logros, P5 expresó que puede considerarse buena alumna dado que no recurrió ni tuvo aplazos. P5 tenía intenciones de iniciar estudios superiores. En relación a su trayectoria en contextos no formales, el taller de panadería y pastelería fue su primera experiencia de capacitación para el trabajo. Dicha aprendiz tenía intenciones de continuar formándose en el oficio. En

paralelo, mientras participaba del taller, asistía a clases de handball.

- c. Aprendices con estudios secundarios incompletos: dos participantes del taller (P4 y P8) no habían podido finalizar sus estudios secundarios. Al indagar por los motivos, P4 expresó que tuvo que abandonar su formación por problemas económicos. Por su parte, P8 manifestó que decidió abandonar el secundario por problemas de adaptación con su grupo de compañeros. En relación a sus historiales de logros, ambas participantes mencionaron no haber tenido dificultades de aprendizaje.
- d. En cuanto a sus experiencias en contextos no formales, ambas aprendices habían realizado anteriormente capacitaciones en oficios. P4 había hecho el curso de peluquería y se encontraba asistiendo a clases de folklore. Al mismo tiempo, dicha participante manifestó sus intenciones de continuar formándose en el oficio de panadera y pastelera, una vez finalizado el taller. Por su parte, P8 había realizado capacitaciones de esteticista, manualidades, peluquería, paramédico, asistente de farmacia y pastelería. De manera simultánea, mientras cursaba el taller de panadería y pastelería, participaba también de la capacitación en maquillaje social. Al mismo tiempo se desempeñaba como maestra de catequisis. Dicha participante expresó sus intenciones de realizar en un futuro un curso de fotografía.

Aprendices con estudios secundarios completos: cuatro participantes del taller (P1, P3, P7 y P9) habían finalizado sus estudios secundarios. Al indagar por sus historiales de logro, P1 expresó que había tenido dificultades de aprendizaje, que le costaba entender las consignas y las explicaciones de sus profesores, que le dedicaba poco tiempo al estudio y que en las evaluaciones solía ponerse muy nerviosa. El resto de las participantes –P3, P7 y P9– manifestaron no haber tenido problemas de aprendizaje durante el cursado de sus estudios formales. P9 comentó que tras quedar embarazada, sus

estudios secundarios fueron interrumpidos y los retomó dos años después, en el Centro Educativo de Nivel Medio para Adultos –CENMA– de la ciudad.

De este grupo de aprendices, P1, P7 y P9 habían tenido intenciones de realizar estudios superiores. P1, luego de finalizar sus estudios secundarios comenzó a estudiar enfermería, pero abandonó porque le resultaba muy difícil. Por su parte, P7 tenía intenciones de comenzar a estudiar bromatología luego de graduarse de la secundaria, pero no pudo hacerlo por problemas de salud. Mientras que P9 tenía intenciones de estudiar administración, expresando que decidió postergarlo hasta que su hijo fuera más grande.

En relación a las experiencias de estas aprendices en contextos no formales, P1, P3 y P7 se habían capacitado previamente en diversos oficios. Así, P1 había iniciado los talleres de tejido y costura, mencionando que no concluyó ninguno de ellos porque le costaba realizar las actividades propuestas. P3 había realizado anteriormente una capacitación en panadería y mencionó que tenía intenciones de continuar formándose en el oficio. P7 se había formado en costura, electricidad, administración y pintura de murales y tenía intenciones de seguir formándose en el rubro de la panadería y la pastelería. Por su parte, P9 mientras realizaba el taller, cursaba en paralelo la capacitación en maquillaje social.

En función del análisis de la presente categoría, se reconoce la variedad de experiencias de aprendizaje que transitron las participantes que asistieron a la capacitación en panadería y pastelería. En cuanto a aprendizajes formales, algunas de las participantes habían finalizado sus estudios primarios, otras tenían estudios secundarios incompletos, otras habían finalizado la educación secundaria mientras que otras se encontraban cursado la secundaria. En relación a sus trayectorias en contextos no formales, corresponde mencionar que la mayoría de las participantes tenía experiencia en el cursado de talleres de formación para el

trabajo. No obstante, para algunas este taller se constituía en el primer acercamiento a las propuestas de formación en oficios.

### *Trayectorias laborales*

En esta categoría se describen las trayectorias laborales de las participantes entrevistadas, que cursaron la capacitación en el oficio de panadería y pastelería. Muñiz Terra (2007) las define como el entramado de experiencias laborales experimentadas por los sujetos, que tienen una determinada orientación y direccionalidad. Para sistematizarlas, las organizamos atendiendo a la modalidad del trabajo realizado, a saber: a. participantes asalariadas, b. participantes cuenta-propistas y c. participantes asalariadas y cuentapropistas.

- a. Participantes asalariadas: por trabajo asalariado, Wikipedia (2020) define a la relación socioeconómica entre un trabajador por cuenta ajena (o trabajador asalariado) y un empleador, por medio del cual el primero cede su fuerza de trabajo a través de un contrato laboral, formal o informal. Al iniciar la capacitación, dos de las participantes del taller (P7 y P9) se desempeñaban como trabajadoras asalariadas. Ambas trabajaban exclusivamente los fines de semana, P7 en un almacén y P9 en una rotisería. Al indagar sobre sus trayectorias laborales previas, P7 expresó que desde hacía unos años sus trabajos se relacionaban con la atención al público y que anteriormente había realizado trabajos vinculados al cuidado de niños y limpieza de hogares. Por su parte, P9 anteriormente había realizado trabajos de atención al público, elaboración de alimentos y limpieza en sandwicherías y panaderías.
- b. Participantes cuentapropistas: El Diccionario de la Real Academia Española (2020) concibe como cuentapropistas a aquellas personas que, no siendo comerciantes o profesionales, viven de su propio negocio. En el

momento de iniciar la capacitación, cuatro participantes (P2, P3, P4 y P5) se desempeñaban como trabajadoras cuentapropistas. P2 realizaba y vendía en su casa viandas saludables de lunes a viernes, P3 elaboraba y vendía desde su hogar alimentos de panificación, P4 realizaba y comercializaba tortas y masas finas, mientras que P5 realizaba tortas materas y masitas secas y las vendía en los recreos del colegio. Al indagar sobre sus experiencias laborales previas, P2 expresó que durante su niñez y adolescencia ayudaba a sus padres a juntar maíz en el campo y limpiaba hogares. Luego trabajó por 25 años en una rotisería, siendo la encargada de elaborar los alimentos. Por su parte, P3 mientras cursaba sus estudios secundarios, se dedicaba a la atención al público en verdulerías y almacenes. P4 tuvo diversos trabajos vinculados con el tambo, cuidado de adultos mayores, limpieza de hogares y hoteles, atención al público y elaboración de alimentos en una rotisería. Mientras que P5 anteriormente se había dedicado durante seis meses al cuidado de los niños de su cuñada.

- c. Participantes asalariadas y cuentapropistas: al inicio del taller de panadería y pastelería, tres de las aprendices que participaban del espacio de formación (P1, P6 y P8) se encontraban realizando de manera simultánea trabajos de tipo asalariados y cuentapropistas. P1 se desempeñaba como cuidadora domiciliaria de un adulto mayor, al mismo tiempo que vendía en su hogar productos de limpieza. P6 era cocinera en un geriátrico y en paralelo elaboraba y vendía pastas en su hogar. Por su parte, P8 se desempeñaba como empleada en casas particulares de cinco familias y en simultáneo elaboraba y vendía productos de confitería.

Al indagar por las experiencias de trabajo previas de estas participantes, P1 manifestó haberse dedicado al cuidado de niños, a la limpieza de hogares y a la atención al público. Los trabajos anteriores de P6 fueron peluquería a



domicilio, cuidado de niños y empleada en casas particulares. Mientras que P8, anteriormente se dedicó al cuidado de niños y a la elaboración y venta de productos en una rotisería.

En cuanto a las trayectorias laborales de las participantes y su vinculación con el aprendizaje del oficio, se reconoce que siete de las nueve aprendices entrevistadas (P2, P3, P4, P5, P6, P8 y P9) emprendieron en el oficio de panadería y pastelería. De estas siete participantes, tres (P3, P4 y P8) habían comenzado a emprender en el oficio antes de iniciar la capacitación. P3 vendía productos de panificación y, durante el cursado del taller, incorporó nuevas recetas de panadería y elaboraciones dulces a los productos ofrecidos a sus clientes. P4 se dedicaba a la repostería, elaboraba tortas y productos de masitería en su hogar y los vendía en la ciudad donde residía y en localidades aledañas. Durante la segunda entrevista realizada, la participante resaltó que luego de comenzar la capacitación y aprender diversas recetas, amplió la variedad de productos que ofrecía a sus clientes, ya que anteriormente se dedicaba a la elaboración y venta de tortas y luego incorporó variedad de alfajores, tartas, muffins y masas finas.

Por su parte, P8 había realizado previamente un curso de repostería y fue a partir de allí que comenzó a preparar mesas dulces para eventos. Durante la entrevista, la participante resaltó que hacía unos años le dedicaba más tiempo a la elaboración y venta de productos vinculados a la repostería, pero que en el momento de cursar el taller, priorizaba realizar sólo los productos que disfrutaba elaborar y venderlos exclusivamente a familiares y amigos.

También se reconoció que un grupo de participantes (P2, P5, P6 y P9) comenzó a emprender en el oficio en el momento en que se encontraba cursando la capacitación. Corresponde mencionar que de estas cuatro participantes, dos (P2 y P6) ya se dedicaban a la elaboración y venta de alimentos. En estos casos, ambas participantes decidieron

incorporar a los productos ya ofrecidos, las recetas que estaban aprendiendo a realizar en el cursado del taller. P5 y P9 incursionaron en la preparación y venta de alimentos en paralelo al cursado de la formación. Estas participantes iban ampliando la variedad de productos ofrecidos a medida que aprendían más recetas en la capacitación.

Al indagar sobre los motivos por los cuales estas siete aprendices decidieron emprender en el oficio, todas ellas resaltaron principalmente la cuestión económica. No obstante, un grupo de emprendedoras también hizo mención a cuestiones vinculadas con el ocio. Así lo expresó P2 durante la segunda entrevista:

Ahora trabajo desde mi casa, es muy poquito lo que hago. Pero bueno, es para no quedarme sin hacer nada, tener un poquito la mente más ocupada [...] Lo hago para ocupar el tiempo y para tener una moneda más, porque soy jubilada y cobro la mínima, entonces es una entrada más que ya tengo [...] A mí esto me encanta, nunca estoy quieta, es la forma que tengo de estar bien, yo creo que por eso es que ando como ando a los 67 años que ya tengo. (Fragmento de la segunda entrevista a P2, 67 años).

Estas participantes decidieron emprender en el oficio, no solamente porque necesitaban incrementar los ingresos económicos de su hogar, sino también porque disfrutaban de elaborar alimentos. En lo que respecta a la vinculación entre aprender y ejercer el oficio, corresponde mencionar que aquellas participantes que durante el cursado de la capacitación comenzaron a emprender en el rubro de la panadería y la pastelería, fueron quienes mayor compromiso construyeron durante el cursado del taller. Los análisis realizados permitieron identificar indicadores de compromiso propios del taller de panadería y pastelería. A continuación, en la Tabla 3, se sistematizan los indicadores de compromiso de las emprendedoras que participaron de la capacitación.

**Tabla 3. Indicadores de compromiso en las emprendedoras que participaron de la capacitación en panadería y pastelería**

Indicadores de compromiso en la capacitación en panadería y pastelería			
Dimensiones del compromiso			
Comportamental	Emocional	Cognitiva	Agencia
<ul style="list-style-type: none"> <li>-Asistir a las jornadas con delantal y gorro.</li> <li>-Realizar dos recetas por jornada.</li> <li>-Practicar las recetas en su hogar.</li> <li>-Invertir en herramientas, materiales e insumos profesionales y en materia prima de calidad.</li> <li>-Participar activamente de las jornadas de capacitación.</li> <li>-Tomar apunte ante las explicaciones de la tallerista.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Manifestar interés en continuar capacitándose en el oficio.</li> <li>-Expresar orgullo por las producciones logradas.</li> <li>-Experimentar interés y disfrute por las diversas propuestas de aprendizaje.</li> <li>-Experimentar disfrute por las instancias de aprendizaje grupales.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Realizar preguntas a compañeras y tallerista, tanto durante los encuentros como en horarios extras a los de la capacitación.</li> <li>-Responder consultas y colaborar en el trabajo de sus pares.</li> <li>-Realizar variaciones en las recetas dictadas por la tallerista.</li> <li>-Consultar en recetas, tutoriales y libros, otras modalidades de realizar las mismas elaboraciones que se llevaron a cabo en las jornadas del taller.</li> <li>-Realizar inferencias y ser críticas con el resultado obtenido de cada elaboración.</li> <li>-Trabajar de manera autónoma.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Proponer diversas recetas para trabajar en los encuentros.</li> <li>-Llevar a la capacitación elementos, materiales, utensilios, ingredientes y herramientas para preparar las recetas.</li> <li>-Llevar productos para higienizar el espacio de elaboración.</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>-Autorregular sus procesos de aprendizaje y de prácticas del oficio.</li> <li>-Construir diversas habilidades técnicas, vinculadas al oficio.</li> <li>-Reconocer las dificultades que se presentaron ante el aprendizaje del oficio.</li> <li>-Pedir ayuda a compañeros y a tallerista ante dificultades.</li> </ul>	-Ejercer el oficio.
--	--	--	---------------------

Fuente: elaboración propia.

Al respecto, corresponde mencionar que las habilidades técnicas que las aprendices emprendedoras construyeron durante el cursado de la capacitación, también fueron reconocidas por la tallerista, quien asoció la adquisición de dichos conocimientos con el compromiso y el entusiasmo que dichas participantes manifestaron con el cursado del taller:

Hay chicas que, si bien les falta todavía pulir algunas cuestiones de decoración, prolijidad, yo veo que a las técnicas ya las tienen. Yo a esto lo veo en las chicas que ya elaboran y venden. Me han sorprendido por los trabajos que hacen, por la forma de trabajar, por la sistematicidad con la que elaboran, son chicas que se dan cancha, van aprendiendo y le ponen ganas, por eso van progresando [...] Estas chicas, además de verlas trabajar en el taller, me mandan fotos de los trabajos que realizan, vienen a mi casa y me consultan o por mensaje, me preguntan qué pueden hacer para que sea algo distinto, qué opino yo del trabajo, qué le cambiaría a lo que hicieron. Son chicas que están dispuestas a recibir críticas sobre sus trabajos, porque se nota que quieren seguir creciendo en el oficio. (Fragmento de la segunda entrevista a T., 27 años).

En función de lo expresado por las aprendices y la tallerista, no parece desatinado pensar que las necesidades económicas que atravesaba este grupo de participantes, promovieron en ellas un mayor compromiso durante el cursado de la capacitación, lo que les permitió aprender diversas recetas, construir conocimientos y habilidades técnicas vinculadas al rubro en el que se estaban formando y comenzar a emprender en el oficio.

En suma, se reconoce que todas las participantes del taller de panadería y pastelería que fueron entrevistadas, al momento de iniciar la capacitación se encontraban trabajando. Algunas desarrollaban trabajos como asalariadas, otras como cuentapropistas, mientras que otras realizaban en simultáneo trabajos como asalariadas y cuentapropistas.

Todas las participantes que emprendieron en el oficio de la panadería y la pastelería, les asignaron a sus emprendimientos funciones vinculadas con el trabajo y el ocio.

### *Creencias de autoeficacia*

En la presente categoría se presentan las percepciones de las participantes sobre sí mismas y sobre su desempeño. La autoeficacia es entendida como las capacidades propias y la confianza en la capacidad de ejecución que los aprendices perciben en sí mismos para construir conocimientos y alcanzar sus objetivos (Schunk y Mullen, 2012). En el taller de panadería y pastelería, todas las aprendices entrevistadas consideraban que sus habilidades en el oficio podían incrementarse.

De las nueve entrevistadas, ocho participantes (P2, P3, P4, P5, P6, P7 y P8) relacionaban el incremento de las habilidades tanto con aspectos de índole personal –como el esfuerzo, la voluntad, el llevar los materiales para trabajar, el realizar preguntas– como así también con cuestiones de índole contextual –las explicaciones y el compromiso de la tallerista–. Así, durante la segunda entrevista, P3 expresó:

A veces me pasa que me trabo con algo, que empiezo a renegar, pero cuando ya me doy cuenta que no puedo sola porque no le encuentro solución, la llamo a la profe [...] del oficio sabía hacer lo dulce, ahora aprendí otras cosas, técnicas, nuevas recetas, pero lo de panadería lo aprendí todo acá [...] yo creo que aprender esto lleva su tiempo, porque tenés que ir aprendiendo los pasos, el orden de los ingredientes. Es cuestión de práctica y también gracias a la profe que está siempre pendiente. (Fragmento de la segunda entrevista a P3, 25 años).

Estas participantes se caracterizaban por reconocer el aprendizaje como un proceso, que implica trabajar de manera autónoma y autorregulada, pedir ayuda a la tallerista ante las dificultades y profundizar los aprendizajes previos, en relación con los conocimientos y habilidades construidas durante el espacio de formación.

Por su parte, una de las participantes (P1) reconoció que durante el cursado de la capacitación, no logró construir conocimientos vinculados al oficio. Así, durante la segunda entrevista, P1 expresó:

Siento que no aprendí porque nunca traje el material, por ahí me siento insegura, me pongo nerviosa, me cuesta y nunca me sale. No sé qué hago mal, si no lo hago con las medidas que tiene que ser, si no sé interpretar la receta o qué, y ya me empiezo a abatatar y enseguida dejo todo [...] yo la veo trabajar a L. (P4) y ella le pone amor y yo la admiro, a mí me ponen contenta sus logros, pero yo no podría dedicarme a esto, porque llego a mi casa y me siento nula, que no puedo hacer nada sola. (Fragmento de la segunda entrevista a P1, 44 años).

En función de la expresión recuperada, se reconoce que P1 vinculó sus dificultades para aprender el oficio con aspectos personales, de índole comportamental –como el no llevar los materiales de trabajo al taller, la ausencia de esfuerzo y perseverancia–, de índole cognitiva –tales como las dificultades para interpretar las recetas o medir mal las

proporciones de ingredientes a incluir en la preparación-, como así también con aspectos de índole emocional –como el realizar las preparaciones sin amor–.

En suma, se reconoce que en las percepciones de autoeficacia de las participantes, cobraron relevancia diversos aspectos de índole personal –vinculados a las trayectorias de aprendizaje en diversos contextos y al compromiso construido durante el aprendizaje del oficio–. Conviene aclarar que en el próximo apartado, se describirán y analizarán aquellos rasgos del contexto que permitieron que las participantes afianzaran sus percepciones de autoeficacia y se comprometieran con el aprendizaje del oficio.

### Aspectos contextuales vinculados al compromiso con el aprendizaje del oficio

La sistematización y el análisis de los aspectos contextuales vinculados al compromiso con el aprendizaje del oficio, se organiza en función de las siguientes categorías: (1) papel del grupo en la construcción de conocimientos, (2) observación, entrenamiento y andamiaje en el aprendizaje del oficio, (3) significatividad e instrumentalidad de las actividades, (4) desafíos en el aprendizaje del oficio, (5) recursos, condiciones higiénicas y edilicias, (6) oportunidades para la construcción de competencias socioemocionales, (7) compromiso de la tallerista con la enseñanza del oficio y (8) apoyo familiar.

#### *Papel del grupo en la construcción de conocimientos*

La construcción colaborativa del conocimiento es asociada por Paoloni (2010) a aquellas tareas que promueven compartir ideas, comentarios y reflexiones entre pares. Durante el cursado de la capacitación en panadería y pastelería, las participantes realizaban las elaboraciones en mesas redondas grupales. Compartir la mesa de trabajo con sus pares

promovió que las aprendices construyeran las habilidades técnicas y los conocimientos vinculados al oficio, a partir de la colaboración con el grupo de capacitación. De esta forma, las participantes se ayudaban mutuamente, respondían preguntas de sus compañeras, compartían ingredientes, materiales, utensilios y herramientas de trabajo y supervisaban las preparaciones de sus pares. A modo de ejemplo, se recupera un fragmento de observación que da cuenta de lo expresado:

P5: -¿Cómo era para darle forma a la masita?

P4: -Como nos explicó la profe. Primero armás un choricito con la masa, lo cortás y después lo aplastás con la mano. Dijo que no hace falte un molde, que mientras más rústico quede mejor, porque se nota que son bien artesanales. Después en el huequito que te queda en el medio, le ponés el dulce que vos quieras. (Observación de encuentro N°4/ Capacitación en panadería y pastelería).

Estas situaciones de intercambios grupales, no solamente acontecían con las compañeras de la mesa de trabajo. Las participantes, mientras elaboraban las recetas, recorrían las diferentes mesas, conversando, observando el trabajo de sus compañeras, comparando sus elaboraciones con las de sus pares e interviniendo en otros grupos. Así, en el segundo encuentro, mientras las aprendices realizaban la masa de tarta para elaborar la pastaflora, P10 se acercó a una mesa de trabajo y les sugirió a sus compañeras: “-¿Les puedo dar con consejo? Pónganle manteca en el molde, porque el horno de acá quema todo. Y no laven los moldes porque se herrumbran, límpienlos con una servilleta.”

En los intercambios grupales y en los señalamientos realizados a compañeras, cobraban relevancia las experiencias y los aprendizajes previos que las participantes habían construido en relación al oficio. La colaboración entre pares promovió en las participantes autonomía de trabajo, dado que, luego de los señalamientos realizados por



sus compañeras, las aprendices podían resolver situaciones similares de manera independiente, autorregulando su participación y accionar en la preparación de las recetas.

En el transcurso del taller, en reiteradas ocasiones, algunas participantes solían reunirse con una compañera, de manera tal de elaborar las recetas a medias para abaratar costos. Estas prácticas colectivas se caracterizaron por la división de tareas, ya que mientras una participante leía en voz alta el procedimiento, cortaba, pesaba y medía la cantidad necesaria de cada ingrediente, la otra aprendiz incorporaba los ingredientes a la preparación, en el orden sugerido por su compañera. Lo mismo ocurría con aquellas participantes que no habían llevado al encuentro los ingredientes y materiales para elaborar. Estas aprendices se disponían a colaborar en las preparaciones de sus compañeras. Estas instancias de trabajo colaborativo, promovieron la confianza entre pares.

La importancia que adquirió el grupo en el aprendizaje del oficio se vio reflejada en compartir ingredientes y herramientas de trabajo, como así también en distribuirse los elementos y materiales que cada una debía llevar para higienizar el salón. Cuando a alguna participante le faltaban insumos para hacer su preparación, una de sus compañeras le ofrecía lo que había llevado. Por otra parte, algunas recetas que se realizaron en el taller requerían de ciertos elementos que no todas las aprendices disponían. Así, en el encuentro N°18, todas las participantes utilizaron la pastalinda de P6 para amasar las marineras.

La colaboración entre compañeras no solamente se evidenció durante el cursado del taller, sino también a partir de las interacciones que acontecían en el grupo de WhatsApp. Mediante esta red social las aprendices compartían con sus pares las recetas dictadas, de manera tal que aquellas participantes que no habían asistido a la jornada, supieran qué ingredientes necesitaban para trabajar la próxima semana. Las aprendices también compartían por el

grupo de WhatsApp recetas que trascendían lo trabajado en el marco del taller e información sobre diversos lugares para comprar la materia prima.

El sentido de pertenencia que aquellas participantes que emprendieron en el oficio construyeron con el espacio de formación, promovió que el ejercicio del oficio se constituyera en un trabajo colaborativo, basado en la interacción con compañeras. Así lo mencionó P4 en la segunda entrevista:

Con A. (refiriéndose a P3) trabajamos cada una por su cuenta, pero siempre a través de WhatsApp o por llamadas, nos vamos consultando y ayudando; en función de los trabajos que nos van pidiendo, nos vamos diciendo “me falta esto y lo necesito urgente, ¿me prestarías?” o “me pasó esto” y nos vamos tirando ideas. A. me suele ayudar, cuando tengo mucho trabajo. Ella me hace los bizcochuelos y yo después los relleno y decoro. Es una forma de ir ganando tiempo, además sé cómo trabaja ella. (Fragmento de la segunda entrevista a P4, 32 años).

Para un grupo de participantes, emprender en el oficio implicó continuar interactuando con sus compañeras de formación, ya sea realizando trabajos juntas, ayudándose mutuamente para cumplir con los trabajos solicitados por los clientes, prestándose ingredientes, herramientas, materiales y utensilios, como así también realizando preguntas y resolviendo consultas de manera colectiva.

En suma, se reconoce que las instancias de aprendizaje colectivas promovieron autonomía de trabajo y la construcción social de habilidades técnicas y de conocimientos vinculados al oficio de panadero y pastelero. La colaboración entre participantes se manifestó tanto en las jornadas de capacitación como así también a partir de las interacciones que se llevaron a cabo en el grupo de WhatsApp y en horarios extras a los del taller.

### *Observación, entrenamiento y andamiaje en el aprendizaje del oficio*

La presente categoría se analiza en función de los aportes de Collins y Kapur (2014), referidos a las tres fases que cobran relevancia en la construcción de conocimientos en contextos no formales, las cuales remiten al aprendizaje que se construye a partir de la participación y actuación en la práctica.

Al iniciar cada encuentro, las aprendices se organizaban y acomodaban en sus lugares de trabajo. Seguidamente la tallerista se disponía a leer en voz alta la consigna y a ofrecer indicaciones generales a todo el grupo. Luego comenzaba a pasar por cada mesa, supervisando el trabajo realizado por cada aprendiz.

En aquellas situaciones en las que las recetas a realizar requerían de alguna técnica o procedimiento específico, la formadora primeramente les mostraba a todas las participantes cómo realizar el trabajo, siendo esta práctica acompañada de explicaciones. En este primer momento, las aprendices observaban a la tallerista realizar la elaboración o alguna etapa puntual de la misma (fase de observación). Aquellas participantes comprometidas con el aprendizaje del oficio realizaban consultas, tomaban apunte en sus cuadernos y fotografiaban o filmaban a la tallerista realizando dicha etapa de elaboración. A modo de ejemplo, se recupera un fragmento de observación del encuentro en que elaboraron cuernitos:

T.: –Chicas, nos ponemos de acuerdo. Vengan todas para este lado así les muestro cómo se hacen.

La tallerista comenzó por espolvorear harina en la mesa. Con el palo de amasar estiró la masa. Luego la cortó en tiritas, mientras explicó: más o menos de unos dos centímetros de ancho cada tira. Luego de cortarlas, enrolló las tiras desde ambos extremos. Una vez enrolladas, superpuso dos tiras, apoyando un rollito sobre otro y aplastándolos para que quedara la forma esperada.

Mientras la tallerista les mostraba cómo realizar la forma de los cuernitos, P3, P4, P8 y P9 tomaban fotografías y filmaban. (Observación de encuentro N°16/Capacitación en panadería y pastelería).

Luego de observar a la formadora, las aprendices se disponían a realizar sus propias elaboraciones. Como se mencionó anteriormente, la tallerista pasaba por cada mesa de trabajo y supervisaba a cada aprendiz. En esta fase, las participantes consultaban sobre etapas puntuales del proceso de elaboración y se disponían a realizar la receta, atendiendo a las sugerencias e indicaciones de la formadora (fase de entrenamiento).

Ante el trabajo con aquellas recetas que ya habían sido realizadas anteriormente, a las que se les incorporaban algunas variaciones –como el caso de los panes saborizados– la tallerista iba retirando las ayudas hacia las participantes, de manera tal que las aprendices trabajaran de manera independiente (etapa de desvanecimiento del andamiaje). Así, en el encuentro N°17, durante la elaboración del pan de salvado, la tallerista expresó: “–Ustedes ya conocen el procedimiento, es el mismo al de los panes que hicimos antes. Van empezando y me avisan cualquier cosa, ¿sí?”. Ante estas situaciones, las participantes que ya habían adquirido las habilidades para realizar la preparación, iniciaban el trabajo de manera autónoma, pesando y midiendo cada ingrediente a utilizar e incorporándolo a la preparación en el orden establecido y con las técnicas requeridas.

En suma, se reconoce que las primeras jornadas del taller, que se caracterizaron por observar a la tallerista realizar las preparaciones y por recibir ayuda en cada etapa de elaboración, permitieron que las aprendices construyeran habilidades técnicas y conocimientos vinculados al oficio y que posteriormente pudieran desenvolverse de manera autónoma, autorregulando sus procesos de elaboración.

### *Significatividad e instrumentalidad de las actividades*

En el cursado de la capacitación en panadería y pastelería, las participantes se enfrentaron a actividades significativas, genuinas, reales, propias del oficio en el que se estaban formando. Así, todas las semanas realizaban una elaboración

distinta a las que habían trabajado anteriormente, lo que implicaba aprender una nueva receta e incorporar y construir nuevas técnicas y habilidades, ya sea vinculadas al tratamiento de la masa, a la temperatura de cocción, al tiempo de leudado, a las propiedades de cada ingrediente, como así también en relación al uso de diversos utensilios y herramientas propias del rubro. En estas prácticas situadas, en las que las participantes aprendieron el oficio ejerciéndolo, cobraron relevancia las interacciones con su grupo de pares, con la tallerista, como así también con los ingredientes, materiales, herramientas y utensilios que se requirieron para concretar las diversas elaboraciones.

Si bien la tallerista había planificado cada uno de los encuentros antes de comenzar el curso, anticipándose a las recetas a trabajar en la formación, durante el cursado de la capacitación fue incorporando nuevas recetas en función de los intereses de las participantes. Así, al comentar P2 que su nieta era celíaca y que no sabía qué alimentos elaborar ni cómo preparárselos, la tallerista agregó las recetas de alfajores de coco, galletitas de pasta de maní y de cuadraditos de chocolate aptos para celíacos. También le enseñó cómo realizar todos los productos de panificación con harinas alternativas, para que su nieta los pudiera consumir.

En paralelo al cursado del taller, un grupo de mujeres ejercía el oficio. Estas participantes estaban interesadas en aprender a realizar panetones y panes dulces, para ofrecerlos a sus clientes a fin de año. Razón por la cual la tallerista decidió incorporar la sección “recetas navideñas” al recetario planificado para el taller. Por otra parte, y en función de los intereses de aquellas aprendices que se encontraban ejerciendo el oficio, la formadora agregó recetas que los clientes les demandaban a las participantes. Así, durante el cursado del taller, se trabajaron diversos rellenos de tortas y opciones de decoración, tanto con crema como con pasta.

Todas las participantes valoraban las propuestas de trabajo ofrecidas por la formadora, principalmente, aquellas aprendices que ejercían el oficio. Por un lado, porque

reconocían que el aprendizaje de nuevas recetas les permitía ampliar la variedad de productos ofrecidos a sus clientes y construir habilidades técnicas en la elaboración de diversos alimentos y por otro, porque las actividades realizadas en el espacio de formación guardaban relación con sus gustos e intereses y les permitía profundizar sus conocimientos previos en el rubro.

El trabajo con actividades genuinas, a partir de prácticas situadas, posibilitó que aquellas participantes comprometidas con el aprendizaje del oficio comenzaran a: aprender técnicas y procedimientos para realizar las recetas –lo que les permitía actuar de manera autónoma y autorregulada–; realizar inferencias en relación a los alimentos elaborados en el taller; persistir ante las dificultades que se les presentaban en las preparaciones; sugerir elaboraciones para realizar en el marco de la capacitación, reconocer las dificultades que se les presentaron durante el aprendizaje de diversas recetas; invertir en herramientas, materiales, utensilios de trabajo y en materia prima de calidad para realizar las elaboraciones, tanto en el marco del taller como en su hogar.

En suma, se reconoce que las participantes valoraban las actividades propuestas por la tallerista, dado que, a partir de las instancias prácticas de elaboración de alimentos, las aprendices ejercían el oficio. El hecho de que los contenidos abordados en el taller se adaptaran a sus gustos y necesidades, promovió mayor interés y compromiso en las participantes.

### *Desafíos en el aprendizaje del oficio*

En cada jornada de capacitación, luego de realizar el alimento previsto para la fecha, la tallerista dictaba a las aprendices dos opciones de recetas para elaborar en la próxima jornada, de manera tal que cada participante tuviera la posibilidad de elegir realizar una o ambas recetas, pudiendo trabajar individualmente o en grupo. A modo de ejemplo,

durante el encuentro N°18, se realizaron en el taller galletitas marineras y pan de leche. P2, P7 y P10 elaboraron la primera receta, trabajando P2 junto con P10. P7 realizó la elaboración de manera individual. Mientras que P3, P4, P5, P6, P9 y P11 realizaron las dos recetas, trabajando todas ellas individualmente.

La diversidad de propuestas de trabajo se reconoció no solo en la posibilidad que presentaban las participantes de realizar una de las dos recetas dictadas en la jornada anterior, sino también en las variaciones que las aprendices realizaban a las recetas originales. En este sentido, la tallerista fomentaba que las participantes se animaran a innovar, modificando la receta tradicional. Así, durante los primeros encuentros, la formadora les ofrecía diversas posibilidades de relleno a las recetas dulces que elaboraban:

T.: –Cada una puede hacer los *muffins* de lo que quiera. Los pueden hacer de chocolate, de vainilla, marmolados, rellenos de dulce de leche, con frambuesas, arándonos, de limón, de naranja. Anímense a arriesgarse, a innovar, a hacer cosas distintas. Es la forma de ir agarrándole la mano a la combinación de texturas y sabores. Todo pasa por la creatividad y la imaginación. (Observación de encuentro N°4/Capacitación en panadería y pastelería).

Poco a poco y con el correr de los encuentros, la formadora continuaba incentivando a las participantes a innovar y a realizar modificaciones a la receta dictada, pero sin ofrecer las diversas posibilidades de variaciones, permitiendo de esta forma que cada aprendiz pensara en distintas opciones de rellenos y sabores. Así, en el encuentro N°11, al dictar la receta para elaborar grisines, expresó: “todas las que quieran hacer grisines saborizados, pueden traer cualquier condimento o producto para condimentar”.

La variedad en las propuestas de aprendizaje ofrecidas por la tallerista promovió que las participantes trabajaran de manera autónoma, autorregulando sus procesos de elaboración de alimentos, decidiendo opciones de rellenos, sabores, texturas y

condimentos para sus elaboraciones. La variedad de elaboraciones por parte de las participantes se observó en el trabajo con recetas dulces, saladas, navideñas y en la elaboración de postres. En función de lo expresado, en el desarrollo de las jornadas se han podido observar indicadores de compromiso, tales como: proponer diversas recetas para realizar en el taller e innovar, modificando las preparaciones tradicionales dictadas por la tallerista. Así, durante la segunda entrevista, P9 expresó:

A mí me gusta innovar, me gusta porque puede que no salga, pero son más las probabilidades de que te vaya bien y que ese trabajo, al ser distinto, se destaque del resto de los productos similares que ofrecen otras personas. Además porque a mí me gusta destacarme en lo que hago. Para mí la principal habilidad es eso: con la receta básica, poder acomodarla, adaptarla, hacerla acorde a uno mismo, jugar con eso de cambiar algunas cosas, agregarle otras, de hacerlo un producto propio. Ser innovador y creativo. A mí me encantaría que mis clientes me eligieran por mi creatividad, por el gusto que se distinga en mis productos. (Fragmento de la segunda entrevista a P9, 24 años).

La diversidad en las propuestas de aprendizaje no solo se reconoció en las variaciones de las recetas, sino también en la enseñanza de técnicas alternativas para la elaboración de un mismo alimento. Así, en los encuentros en que se trabajaron recetas de panificación, la formadora les enseñó a las participantes dos procedimientos:

T. (Mientras dictaba el procedimiento para la elaboración del pan de salvado): –Realizar una esponja con la totalidad de los líquidos y la levadura. En un bol poner todos los ingredientes secos. Luego aclaró: otra opción es hacer la corona, ponerle la harina, el azúcar, la sal y el salvado y una vez que leuda la esponja, que se hace a base del fermento de agua y levadura, ponerla en el medio de la corona. Pero esta es más complicada, las que vienen trabajando solas la van a hacer. (Observación de encuentro N°16/Capacitación en panadería y pastelería).



La tallerista adecuaba el nivel de dificultad de las recetas, en función de los conocimientos y las habilidades construidas por cada aprendiz. Así, aquellas participantes que ya presentaban conocimientos previos en el oficio y se desempeñaban de manera autónoma, autorregulando sus procesos de aprendizaje, sin demandar la ayuda de la tallerista para cada etapa de elaboración, realizaban procedimientos de mayor complejidad que el grupo de aprendices que aún necesitaba de la supervisión constante por parte de la formadora.

En suma, se reconoce que las propuestas de aprendizaje ofrecidas por la tallerista en la capacitación en panadería y pastelería, se caracterizaron por ser desafiantes y por promover la construcción de conocimientos y de habilidades propias del oficio, a partir de ofrecer variedad y posibilidades de elección, además de adecuar el nivel de dificultad de las actividades.

#### *Recursos, condiciones higiénicas y edilicias*

Las recetas a elaborar en el marco de la capacitación en panadería y pastelería se vieron condicionadas por los materiales, herramientas, recursos y comodidades disponibles en el salón en el que se llevaba a cabo el taller. Durante los encuentros, las participantes se agrupaban a trabajar y a elaborar las preparaciones en mesas infantiles, que se caracterizaban por ser pequeñas y bajas, lo cual dificultaba realizar ciertas prácticas, tales como el estirado de la masa o la formación de la corona para preparar el fermento para la elaboración de panes.

Desde junio hasta septiembre, el salón no contaba con horno ni heladera, razón por la cual la tallerista decidió prorrogar la preparación de ciertas recetas que requerían de refrigeración. Al mismo tiempo, durante los primeros meses de cursado, la formadora cocinaba las elaboraciones de las participantes en el horno de un salón cercano. Dicho horno era una cocina convencional, de uso doméstico, por

lo que sólo podían cocinarse muy pocas elaboraciones. Asimismo, como el ambiente donde estaba el horno era muy pequeño, la tallerista no podía mostrarles a las aprendices cómo hornear sus elaboraciones, por lo que la mayoría de las participantes realizaba esta última etapa en sus hogares, sin el seguimiento ni las instrucciones de la experta.

El salón no contaba con las herramientas, materiales y utensilios necesarios para la elaboración de alimentos, razón por la cual las participantes, además de llevar los ingredientes requeridos para realizar cada receta, debían llevar todos los materiales de trabajo. Dado que las aprendices no tenían bandejas para horno, moldes ni balanzas, la formadora llevaba semanalmente dichos elementos al espacio de capacitación. A continuación, se recupera un fragmento de la primera entrevista a la tallerista que sirve para ilustrar lo expresado:

A las chicas les falta acá la comodidad para trabajar: agua caliente, heladera, el horno y la cocina, que no la tenemos a disposición, tablones, mesadas... porque tenemos que ser conscientes con lo que estamos elaborando, las chicas trabajan en mesas muy bajas y se hace lo que se puede [...] Yo tengo que cocinar en otro lugar, tengo a la gente elaborando en otro salón, es una situación que a veces me sobrepasa, porque me gustaría poder ver y ayudarlas en todo el proceso, pero si me quedo no se hornea. Cuando nos habiliten el horno en el salón va a ser otra cosa, porque voy a poder ir controlando, mirando, mostrando. La idea también es ir comprando moldes, bols, repasadores, espátulas, bandejas, para que tanto las chicas como yo dejemos de traficar de un lado para el otro con todo eso. (Fragmento de la primera entrevista a T., 27 años).

A partir de la expresión de la tallerista, se reconoce que las condiciones edilicias y la escasez de materiales, herramientas, insumos y electrodomésticos disponibles en el salón, dificultaban no solamente el aprendizaje, sino también la enseñanza del oficio, dado que, en reiteradas

ocasiones, la formadora –al tener que irse a otro salón a hornear las elaboraciones–, no podía orientar, sugerir y supervisar el trabajo de cada aprendiz.

Además de las condiciones edilicias y de la escasez de recursos disponibles, el salón donde se cursaba el taller no presentaba las condiciones higiénicas necesarias para elaborar alimentos. Así, las participantes semanalmente llevaban a las jornadas lavandina, detergente, alcohol, rejillas, esponjas, líquido para pisos, palo y trapo de piso. Las aprendices, previo a comenzar a elaborar los alimentos, se disponían a higienizar el salón. En este sentido, corresponde mencionar que no sólo la tallerista reconocía las falencias del espacio. Las participantes también manifestaron su disconformidad, en lo que a higiene y disponibilidad de recursos respecta:

Considero que las instalaciones no son las adecuadas para hacer panadería y repostería, porque cuando uno está haciendo algo de eso tiene que tener la mesa acorde. Y estas mesas se usan para peluquería, para maquillaje, para arreglar motos y aires acondicionados y también para elaborar alimentos, y me parece que no es así, que pasándole un trapito no alcanza... yo acá no cocino, porque no hay agua caliente para poder higienizar las cosas, a mí me gusta limpiar todo antes de ponerme a cocinar, porque es algo que vos después comés. Hay muchas cosas para mejorar, por ejemplo, la altura de las mesas, que haya espátulas para limpiar. (Fragmento de la segunda entrevista a P8, 46 años).

En función del relato de P8, se advierte que para algunas aprendices, la falta de higiene del salón imposibilitó la práctica del oficio. Al mismo tiempo, se reconoce que aquellas participantes comprometidas con el aprendizaje del oficio, eran críticas en cuanto a las condiciones del espacio en donde se cursaba el taller y se preocupaban por llevar los elementos necesarios para higienizar y desinfectar el salón antes de comenzar a elaborar los alimentos.

En síntesis, a partir de los resultados obtenidos en esta categoría, se infiere que la enseñanza y el aprendizaje del

oficio se vieron condicionados por la escasez de recursos, materiales, herramientas, electrodomésticos e inmuebles disponibles, como así también por la higiene del lugar en el que las participantes practicaban y aprendían a elaborar alimentos de pastelería y panificación.

### *Oportunidades para la construcción de competencias socioemocionales*

Durante el cursado de la capacitación las participantes no solamente construyeron colectivamente habilidades técnicas vinculadas al ejercicio del oficio, sino también competencias socioemocionales. En su escrito, Paoloni (2019) recupera la definición de Bisquerra Alzina (2013), quien concibe a las competencias socioemocionales como el “conjunto de conocimientos, capacidades, habilidades y actitudes necesarias para tomar conciencia, comprender, expresar y regular de forma apropiada los fenómenos emocionales.” (Bisquerra Alzina, 2013 en Paoloni, 2019, p.105).

En función de las observaciones y de las entrevistas realizadas en el marco de la capacitación en panadería y pastelería, se reconoce que tanto la tallerista como las participantes manifestaron *empatía* durante las diversas situaciones de aprendizaje grupales que acontecieron en el curso. Esta competencia vinculada al percibir y comprender la perspectiva del mundo del otro (Paoloni, 2019) se vio reflejada, entre otros comportamientos, en el compartir y prestar ingredientes, materiales, herramientas y utensilios de trabajo a aquellas participantes que no podían costear económicamente el cursado de la formación, de manera tal que pudieran participar de las jornadas y practicar el oficio. Las relaciones interpersonales que se gestaron en el taller, no solamente se hacían visibles durante el cursado de la formación, sino también en los horarios extras a la misma. Diariamente, participantes y tallerista interactuaban a través del grupo de WhatsApp, consultándose cómo les había ido en la semana, qué tipos de trabajos habían realizado y ofreciendo ayuda a aquellas compañeras que ya se encontraban emprendiendo en el oficio.

El *sentido de pertenencia*, entendido como parte del dominio de las competencias para la vida y el bienestar (Pérez Escoda, 2016 en Paoloni, 2019), permitió que, quienes participaron de la capacitación en panadería y pastelería, además de adquirir socialmente los conocimientos vinculados al oficio, también compartieran recreos, charlas distendidas, conversaran sobre sus preocupaciones familiares y laborales. En este sentido, se advierte que las relaciones interpersonales que se generaron en el marco de la formación, promovieron efectivamente el desarrollo de competencias socioemocionales que se encuentran a la base de una comunicación interpersonal efectiva (Paoloni, 2019). Así, por ejemplo, diferentes situaciones analizadas promovieron en las participantes, habilidades y destrezas necesarias para el establecimiento de relaciones sociales gratificantes y saludables. El desarrollo de este tipo de competencias influyó sin duda en el hecho de que la tallerista y las participantes se sintieron cómodas, a gusto con los vínculos construidos entre quienes compartían las jornadas. Así, un grupo de aprendices llevaba semanalmente al taller el equipo de mate y bizcochuelos o panes saborizados, de manera tal de compartir con sus pares el momento de la merienda, mientras descansaban de los procesos de elaboración de alimentos. De esta manera lo expresó P7 durante la segunda entrevista:

Yo tuve un momento en que no quería salir de mi casa. Al curso lo empecé medio obligada y después me gustó tanto, no solo por las recetas que hacíamos, sino por el grupo. Las chicas son tan buenas, me cuidan un montón, nos hicimos muy amigas todas. Ahora me da una pena pensar que se termina el taller, porque yo esperaba ansiosa los jueves para poder venir a juntarme y charlar con ellas. (Fragmento de la segunda entrevista a P7, 21 años).

A partir de la expresión recuperada se reconoce que las participantes le asignaron diversas funciones al espacio de capacitación. En el caso de P7, las relaciones interpersonales que construyó con sus pares y con la tallerista, favorecieron que la aprendiz participara del espacio no solo para

aprender un oficio, sino también para distraerse y compartir tiempo y momentos con personas que eran de su agrado.

En suma, se advierte que las instancias de aprendizaje grupales, como así también las interacciones que acontecieron entre participantes y talleristas, tanto dentro como fuera del marco de la capacitación, posibilitaron la construcción de competencias socioemocionales, vinculadas a la empatía y la gestación de relaciones interpersonales satisfactorias. El desarrollo de estas competencias favoreció que tallerista y participantes se desarrollaran con eficacia en las relaciones interpersonales que se gestaron en el marco de la capacitación. La construcción colectiva de las competencias socioemocionales mencionadas promovió a su vez que las participantes aprendieran el oficio a partir de la colaboración de sus pares y de la formadora.

#### *Compromiso de la tallerista con la enseñanza del oficio*

De acuerdo a los planteos de Anderman y Patrick (2012), Reeve (2012) y Skinner y Pitzer (2012) en relación al apoyo ofrecido por el formador, en el presente apartado se reconocen ciertos indicadores del compromiso que la tallerista construyó con la enseñanza del oficio. Como se mencionó anteriormente, el salón donde se llevaba a cabo el curso carecía de utensilios, herramientas y materiales para poder realizar diversas preparaciones. Ante estas situaciones, la tallerista semanalmente trasladaba desde su hogar al salón, bandejas, moldes y bols, de manera tal que las aprendices pudieran realizar las elaboraciones.

Por otra parte, la formadora adaptó la planificación de recetas que había preparado antes de iniciar el curso, incorporando nuevas propuestas –en función de los gustos, necesidades e intereses de las aprendices–, reemplazando o postergando la elaboración de otras preparaciones –dado que el salón aún no contaba con los inmuebles que se requerían para su elaboración–. Si bien en el taller estaba previsto que se trabajaran exclusivamente habilidades técnicas

y prácticas vinculadas a la elaboración de diversas recetas, la tallerista, enfatizó y enseñó a las aprendices cuestiones vinculadas a bromatología, seguridad e higiene en la manipulación de alimentos, resaltando que dichos aspectos no eran contenidos que se encontraban en la currícula, pero que consideraba indispensable que las participantes aprendieran, de manera tal que pudieran reconocer cuándo un producto se encuentra en mal estado, como así también conocer los tiempos y condiciones de conservación de cada alimento.

La tallerista también adaptó las recetas a elaborar en función de la situación económica de quienes participaban de la capacitación. En este sentido, durante el dictado de la capacitación les enseñó a las participantes con qué elementos reemplazar los moldes para hacer las tapas de alfajores, qué tipo de fibrones utilizar para sustituir los colorantes, en qué recetas reemplazar la manteca por la margarina y cómo utilizar la cuchilla para evitar comprar los cortantes con formas de letras. Cuando se presentaban dificultades durante la práctica del oficio y las elaboraciones de las aprendices no quedaban como se esperaba, la tallerista alentaba a las participantes a reutilizar el producto obtenido, ofreciéndoles diversas recetas que podían realizar con dicha preparación.

El compromiso que la tallerista construyó con la enseñanza del oficio, no solo se evidenció en las jornadas de capacitación, sino también en las interacciones que acontecían en el grupo de WhatsApp. Así, la formadora interactuaba diariamente con aquellas aprendices que habían comenzado a emprender en el oficio, respondiendo consultas respecto a cómo decorar una torta, cuánto cobrar un producto, qué tipo de elaboraciones realizar para abaratar una mesa dulce. Durante la segunda entrevista realizada, la formadora expresó que en reiteradas ocasiones, había recibido a las participantes del curso en su hogar para ayudarlas con trabajos que debían entregar a sus clientes. Por otra parte, la tallerista les ofrecía a las aprendices información

respecto a marcas y lugares donde comprar materia prima de calidad y a precios accesibles y se ofrecía a comprarles colorantes, pasta, dulce de leche y levadura, dado que a ella, al comprar en cantidad, le hacían descuento.

En síntesis, el compromiso que la tallerista construyó con la enseñanza del oficio, se evidenció durante el cursado de la capacitación como así también en horarios extras a los del taller. En cuanto al cursado de la capacitación, se reconoció que la formadora adaptó las propuestas de trabajo, amplió los conocimientos a abordar en el taller y les ofreció a las participantes alternativas y diversidad de elementos para reemplazar los productos profesionales más costosos. En cuanto a las manifestaciones de compromiso por parte de la tallerista en horarios extras a los del cursado de la formación, se ha podido reconocer la ayuda que les ofreció a aquellas participantes que se encontraban emprendiendo en el rubro de la panadería y la pastelería. El compromiso que la tallerista asumió con su tarea educativa, contribuyó para que en el grupo de formación se generara compromiso con el aprendizaje del oficio.

### *Apoyo familiar*

Recuperando los aportes de Reschly y Christenson (2012a) en relación a la importancia que adquiere el entorno del estudiante en el compromiso que éste asume con el aprendizaje, se reconoce que en el contexto de la capacitación en panadería y pastelería, el apoyo ofrecido por los familiares se constituyó en un aspecto de suma importancia, tanto para el aprendizaje como para el ejercicio del oficio. La mayoría de las participantes, durante el cursado del taller se desempeñaba como cuentapropista, trabajando desde su hogar y regulando sus horarios laborales. Las parejas de estas participantes eran quienes trabajaban en situación de dependencia, debiendo cumplir horarios y realizando labores fuera del hogar. Razón por la cual las participantes eran quienes estaban a cargo del cuidado de sus hijos, de



llevarlos y retirarlos del colegio y de ayudarlos con las tareas escolares.

Los días de cursado de la formación, las aprendices delegaban el cuidado de los niños a otro miembro de la familia, siendo sus propias madres, hermanas, suegras o cuñadas, quienes cuidaban a sus hijos las tres horas que duraba cada jornada del taller.

En el caso de aquellas participantes que durante el cursado de la capacitación emprendieron en el oficio, sus familiares no solamente cumplieron un rol trascendental en la organización y administración de horarios, –de manera tal de que las aprendices pudieran participar del taller y trabajar desde su hogar, cumpliendo con todos los pedidos de sus clientes–; sino que además, la ayuda económica de los familiares posibilitó que las aprendices pudieran comenzar a invertir en el rubro, comprando diversos materiales, utensilios y herramientas de trabajo. Así, durante la segunda entrevista, P3 expresó:

Para ir comprándome las herramientas me está ayudando mucho mi suegra. Ella las va comprando y yo se lo pago con las ventas que hago o sino lo sacamos con la tarjeta de ella y yo le doy la plata todos los meses. A esto ya lo hice para poder comprarme la batidora chiquita, la balanza, la otra batidora profesional [...] Ahora voy por el horno, esa es mi próxima inversión, ya estoy averiguando precios. (Fragmento de la segunda entrevista a P3, 25 años).

En síntesis, se reconoce la importancia que adquirió la ayuda y el apoyo económico y afectivo ofrecido por los familiares, tanto para el aprendizaje como para el ejercicio del oficio de las aprendices que participaron de la capacitación en panadería y pastelería.

## **A modo de cierre, ¿qué particularidades adquiere el compromiso con el aprendizaje de oficios en contextos de capacitación laboral?**

Tres son los aspectos sobre los que se hará alusión en este apartado del capítulo, a saber: (1) aspectos que se constituyeron en fuente de motivación para el compromiso con el aprendizaje del oficio; (2) ciclos de compromiso en el aprendizaje de oficio y (3) aportes del estudio.

### **Aspectos que se constituyeron en fuente de motivación para el compromiso con el aprendizaje de oficio**

En el contexto de capacitación para el trabajo estudiado cobraron relevancia los siguientes aspectos personales: a. las trayectorias de aprendizaje y de participación en diversos contextos, b. las trayectorias laborales de los aprendices; c. las metas que se propusieron lograr y d. las creencias de autoeficacia.

- a. Trayectorias de aprendizaje y de participación en diversos contextos. A partir del estudio llevado a cabo en un contexto de capacitación laboral, se infiere que en el aprendizaje de oficios no sólo cobran relevancia las trayectorias de aprendizaje académico, sino también las experiencias de participación en otros contextos de aprendizaje. Así, en el caso del taller en panadería y pastelería, se advirtió que aquellas aprendices que ya habían realizado capacitaciones en contextos no formales, que se encontraban participando en simultáneo en más de una formación para el trabajo y que tenían intenciones de continuar formándose en el rubro, fueron quienes mayor compromiso construyeron.
- b. Trayectorias laborales. Un aspecto personal que no ha sido considerado en los estudios del compromiso académico y que ha cobrado relevancia en la investigación

llevada a cabo refiere a las trayectorias laborales de los aprendices. Respecto de las experiencias laborales, advertimos que aquellas participantes comprometidas con el aprendizaje del oficio se encontraban trabajando en el momento en que cursaban la formación. En el contexto de capacitación laboral considerado en este estudio, un grupo de aprendices comenzaron a ejercer el oficio durante el cursado de la formación. Varias participantes del taller en panadería y pastelería ya ejercían el oficio antes de comenzar el curso.

En relación con las experiencias de trabajo previas, advertimos que las participantes que mayor compromiso construyeron con el aprendizaje del oficio habían realizado anteriormente trabajos vinculados a quehaceres domésticos, tales como: cuidado de niños y de adultos mayores, elaboración y venta de alimentos y limpieza de hogares. En suma, hemos podido reconocer que las trayectorias laborales de las participantes, se constituyen en un aspecto personal que facilita la construcción del compromiso con el aprendizaje del oficio, en contextos no formales de capacitación laboral.

- c. Orientación hacia metas. Los resultados obtenidos en el contexto de capacitación laboral estudiado ponen de manifiesto que la orientación, de manera simultánea, hacia metas de aprendizaje y de desempeño o hacia metas de aprendizaje, de desempeño y de afiliación, está asociada con un mayor compromiso con el aprendizaje del oficio. También hemos podido reconocer que, durante el transcurso del taller, las participantes comprometidas ampliaron la orientación inicial hacia otro tipo de metas, asignándole al espacio de formación múltiples funciones, vinculadas a la educación, al trabajo y al ocio (Trilla, Gros, López y Martín, 2003).
- d. Creencias de autoeficacia. Nuestros resultados muestran que las percepciones de autoeficacia también se constituyen en un importante facilitador personal del compromiso, en contextos no formales de capacitación

laboral. En el taller de panadería y pastelería, aquellas participantes que concebían que sus habilidades podían incrementarse a partir de su participación en la capacitación, fueron quienes mayor compromiso asumieron con el aprendizaje del oficio. Estas participantes reconocieron tanto las dificultades que se les presentaron, como así también aquellas habilidades y conocimientos que construyeron durante el cursado de la formación. Al mismo tiempo, consideraban que, en la profundización y construcción de habilidades, técnicas y destrezas en el rubro, intervienen tanto aspectos de índole personal como contextual.

En lo que refiere a los aspectos contextuales vinculados al compromiso con el aprendizaje de oficios, en el contexto de capacitación laboral estudiado, ciertos rasgos del contexto cobraron relevancia. Dichos rasgos están asociados con los siguientes aspectos: a. el papel del grupo en la construcción de conocimientos, b. significatividad e instrumentalidad de las actividades, c. evolución en las propuestas de aprendizaje, d. compromiso de tallerista con la enseñanza del oficio, e. apoyo familiar y f. oportunidades para la co-construcción de competencias socio-emocionales.

- a. Papel del grupo en la construcción de conocimientos. Los resultados obtenidos del contexto de capacitación laboral estudiado demuestran que, cuando las actividades propician una construcción social del conocimiento, las aprendices se involucran en la distribución de las tareas a realizar, comparten los elementos de trabajo y debaten sobre las prácticas llevadas a cabo. La colaboración en la resolución de actividades, no sólo se evidenció en las jornadas del taller, sino también en horarios extras, donde las participantes debatían y consultaban con tallerista y compañeras, a través del grupo de WhatsApp y se reunían a practicar el oficio. Por su parte, aquellas participantes del taller de panadería y

pastelería que ya se encontraban ejerciendo el oficio, trabajaban en equipo, realizando las elaboraciones junto a compañeras del grupo de formación.

- b. Significatividad e instrumentalidad. En lo que refiere a la significatividad de las actividades propuestas, en la capacitación de panadería y pastelería la tallerista adaptó la dinámica de los encuentros y las actividades a realizar, en función de los intereses de las participantes y de los trabajos en el rubro que son más demandados por la sociedad. La significatividad que caracterizó a las actividades que se llevaron a cabo el taller, promovió en las participantes altos niveles de motivación y mayor compromiso con el aprendizaje del oficio.

Respecto de la instrumentalidad, hemos podido reconocer que las actividades que se llevaron a cabo en la capacitación de panadería y pastelería se caracterizaron por ser reales, genuinas, por permitirles a las participantes aprender el oficio realizando prácticas propias del rubro en el que se estaban formando. La instrumentalidad que caracterizó a las propuestas de aprendizaje promovió que las participantes les otorgaran relevancia, valoraran los trabajos que se desarrollaban en la capacitación y se comprometieran con la resolución de las diversas actividades. Los hallazgos de este estudio permiten reconocer que, en los contextos no formales de capacitación para el trabajo, se perciben como actividades instrumentales aquellas prácticas que les permiten a los aprendices ejercer el oficio, a partir de la interacción y manipulación de herramientas y materiales vinculados al rubro en el que se están formando.

- c. Evolución en las propuestas de aprendizaje. En la capacitación de panadería y pastelería las aprendices, a medida que iban construyendo habilidades técnicas propias del oficio, se iban aproximando a la concreción de actividades variadas, desafiantes y de creciente nivel de complejidad. Es decir, a medida que las participantes profundizaban sus habilidades técnicas,

se complejizaban en consecuencia, las actividades de aprendizaje propuestas. Esta evolución que caracterizó las diversas actividades que se llevaron a cabo en el taller de formación laboral, promovió que las aprendices trabajaran de manera autónoma, autorregulando su accionar y comprometiéndose en la concreción de las diversas prácticas.

- d. Compromiso de tallerista. En lo que refiere al compromiso de talleristas con la enseñanza del oficio, advertimos que tanto quienes abordaron el estudio del aprendizaje y el compromiso en ámbitos escolares, como quienes se abocaron a estudiar el aprendizaje del trabajo en contextos no formales e informales, le asignan gran importancia al apoyo ofrecido por el profesor y a las relaciones interpersonales que se gestan entre este y los participantes. En la capacitación de panadería y pastelería, la tallerista se comprometió con la enseñanza del oficio. El compromiso construido por la formadora se reconoció en la adaptación de las propuestas de enseñanza en función de los gustos, necesidades e intereses de las participantes, en llevar semanalmente al salón materiales, herramientas, productos y equipos propios para que las aprendices pudieran practicar el oficio, como así también en las interacciones, ayudas y aclaraciones que se gestaban en horarios extras a los del cursado del taller. La implicación que la tallerista manifestó por la enseñanza del oficio promovió que las aprendices participaran de manera comprometida en este espacio de formación laboral.
- e. Apoyo familiar. En relación al apoyo familiar, Pekrun y Linnenbrink-Garcia (2012), Reschly y Christenson (2012) y Skinner y Pitzer (2012) resaltan la importancia que adquieren las expectativas de los familiares en el compromiso construido por los aprendices. En el taller de panadería y pastelería, los familiares apoyaron a las aprendices ayudándolas a invertir en elementos, productos y materiales profesionales propios del oficio,

como así también solicitando la prestación de sus servicios. El apoyo que recibieron por parte de su familia, se constituyó en un importante facilitador contextual del compromiso que las participantes construyeron tanto con el aprendizaje como con el ejercicio del oficio.

- f. Oportunidades para la co-construcción de competencias socioemocionales. En el contexto de capacitación para el trabajo considerado, hemos advertido que no sólo se generaron oportunidades para la construcción de habilidades técnicas, vinculadas al saber y saber hacer sobre el trabajo, sino que además se gestaron y construyeron socialmente competencias socioemocionales, tales como empatía, responsabilidad social y relaciones interpersonales satisfactorias; potenciando en tallerista y participantes una mejor adaptación al contexto y el desarrollo de comportamientos más humanos, éticos e integrales. Aquellas participantes que durante el cursado del taller construyeron sentido de pertenencia e identificación con el oficio y con el grupo de formación, se caracterizaron por valorar las actividades propuestas, disfrutar de las instancias de aprendizaje grupales, participar y compartir experiencias de aprendizaje con la tallerista y con sus pares y construir vínculos con el grupo de formación.

### Ciclos de compromiso en el aprendizaje de oficios

En función de la interrelación entre diversos aspectos contextuales, por un lado, y de aspectos personales y contextuales por otro, hemos podido reconocer ciclos de compromiso en el taller estudiado. Los ciclos de compromiso se entienden como la afectación mutua y la relación dinámica existente entre las motivaciones de los estudiantes y el ambiente de aprendizaje (Reeve, 2012 y Skinner y Pitzer, 2012). En cuanto a la *interacción entre distintos aspectos del contexto*, advertimos que la presencia de ciertos rasgos del ambiente compensó la ausencia o falencia de otros aspectos

contextuales. Así, en la capacitación de panadería y pastelería, la escasez de recursos, comodidades y condiciones del salón donde acontecía dicha formación, fue compensada por el compromiso que la tallerista construyó con la enseñanza del oficio. La formadora llevaba semanalmente al espacio de capacitación elementos, herramientas, utensilios, equipos y productos que se requerían para la práctica del oficio; compensando, de esta forma, las deficiencias que presentaba el ambiente de aprendizaje.

En los ciclos de compromiso hemos podido identificar la *interacción entre aspectos personales y contextuales*. De esta forma, advertimos que ciertos rasgos del contexto promisorios para el aprendizaje del oficio, promovieron el despliegue de facilitadores personales. En el taller de panadería y pastelería, las instancias de aprendizaje colaborativas y la evolución en las propuestas de aprendizaje, que implicaron la construcción social de habilidades técnicas, de conocimientos y de sentido de pertenencia e identificación con el grupo y el oficio; promovieron que las aprendices afianzaran sus percepciones de autoeficacia, trabajaran de manera autónoma y autorregularan sus procesos de aprendizaje. Al mismo tiempo, el sentido de pertenencia e identificación adquirido durante el cursado del taller ofreció oportunidades para la construcción social de conocimientos y de competencias socioemocionales y generó que las aprendices afianzaran sus percepciones de autoeficacia y valoraran las diversas actividades propuestas.

## Aportes del estudio

En relación a los aportes logrados, consideramos que esta investigación realiza contribuciones interesantes en el campo de la Educación, en lo que refiere particularmente al estudio del compromiso. Los aportes proporcionados son tanto teóricos como prácticos. En cuanto a los aportes teóricos, el escrito integra diversas perspectivas para abordar el compromiso con los aprendizajes y analizar dicho



constructo de manera situada, atendiendo a las particularidades de cada contexto de aprendizaje. A su vez, la identificación e integración de facilitadores personales y contextuales implicados en el compromiso con el aprendizaje de oficios, constituye un importante valor práctico del trabajo, dado que brinda herramientas interesantes para que docentes, talleristas, investigadores y demás profesionales involucrados en el ámbito de la educación, amplíen sus posibilidades para diseñar propuestas capaces de comprometer a los aprendices con sus metas de formación, en diversos contextos.

Cabe recordar que el compromiso con el aprendizaje hace más de 30 años que viene siendo estudiado, principalmente y casi de manera exclusiva, en ámbitos académicos. De esta forma, creemos que estudiar el constructo en contextos no formales de formación en oficios, otorga visibilidad a otros ambientes de aprendizaje y contribuye a una mejor comprensión de los procesos de aprendizaje y de las interacciones que acontecen en dichos espacios.

## Referencias bibliográficas

- Anderman, E. C. y Patrick, H. (2012). Achievement Goal Theory, Conceptualization of Ability/Intelligence, and Classroom Climate. En S. L. Christenson, A. L. Reschly y C. Wylie (eds.). *Handbook of Research on Student Engagement* (pp. 173-191). Nueva York: Springer.
- Collins, A. y Kapur, M. (2014). Cognitive apprenticeship. En R. K. Sawyer (Ed.), *The Cambridge Handbook of the Learning Sciences. Second Edition* (pp. 109-127). Cambridge, UK: Cambridge University Press. DOI: <https://doi.org/10.1017/CBO9781139519526.008>
- Enciclopedia Libre Wikipedia (2020). Mano de obra asalariada. *Wikipedia*. [versión en línea]. <https://bitly.ws/UjxE> [Fecha de consulta: 01-03-2021].

- Flick, U. (2007). *Introducción a la Investigación Cualitativa*. Madrid: Morata.
- Flick, U. (2015). *El diseño de investigación cualitativa*. Madrid: Morata.
- McClelland, D. C. (1989). *Estudio de la motivación humana*. Madrid: Editorial Narcca.
- Muñiz Terra, L. (2007). *Caminos truncados. Un estudio de las consecuencias de la privatización de YPF en las trayectorias laborales de los ex trabajadores petroleros*. Tesis de Maestría, Facultad de Ciencias Sociales de la Universidad de Buenos Aires, Argentina.
- Paoloni, P. V. (2010). Factores personales que inciden en la motivación para el aprendizaje. En M. C. Rinaudo y D. Donolo (Comp.), *Estudios sobre motivación: enfoques, resultados, lineamientos para acciones futuras* (pp.35-66). Río Cuarto: Universidad Nacional de Río Cuarto.
- Paoloni, P. V. (2010). Motivación para el aprendizaje. Avances conceptuales e implicancias metodológicas. En M. C. Rinaudo y D. Donolo (Comp.), *Estudios sobre motivación. Enfoques, resultados, lineamientos para acciones futuras* (pp. 27-34). Río Cuarto: Universidad Nacional de Río Cuarto.
- Paoloni, P. V. (2019). Competencias socioemocionales antes, ahora... ¿y mañana? En P. V. Paoloni, M. C. Rinaudo y R. B. Martín (comp.). *Yo, tu... ellos y nosotros. Competencias socioemocionales en la construcción de identidades profesionales* (pp. 103-135). Córdoba: Brujas.
- Pekrun, R. y Linnenbrink-Garcia, L. (2012). Academic Emotions and Student Engagement. En S. L. Christenson, A. L. Reschly y C. Wylie (eds.). *Handbook of Research on Student Engagement* (pp. 259-282). Nueva York: Springer.
- Real Academia Española (2020). Cuentapropismo. *Diccionario de la Real Academia Española*, 23ª ed., [versión 23.3 en línea]. <https://bitly.ws/UjxL> [Fecha de consulta: 01-03-2021].
- Reeve, J. (2012). A Self-determination Theory Perspective on Student Engagement. En S. L. Christenson, A. L. Reschly y C. Wylie (eds.). *Handbook of Research on Student Engagement* (pp. 149-172). Nueva York: Springer.

- Reschly, A. L. y Christenson, S. L. (2012). Jingle, Jangle, and Conceptual Haziness: Evolution and future directions of the engagement construct. En S. L. Christenson, A. L. Reschly y C. Wylie (Eds.), *Handbook of Research on Student Engagement* (pp. 3-19). New York: Springer.
- Schunk, D. H. y Mullen, C. A. (2012). Self-Efficacy as an Engaged Learner. En S. L. Christenson, A. L. Reschly y C. Wylie (eds.). *Handbook of Research on Student Engagement* (pp. 219-234). Nueva York: Springer.
- Skinner, E. A. y Pitzer, J. R. (2012). Developmental Dynamics of Student Engagement, Coping, and Everyday Resilience. En S. L. Christenson, A. L. Reschly y C. Wylie (eds.). *Handbook of Research on Student Engagement* (pp. 21-44). Nueva York: Springer.
- Stake, J. (1998). *Investigación con estudios de caso*. Madrid: Morata.
- Terigi, F. (2009). *Las trayectorias escolares, del problema individual al desafío de política educativa*. Ministerio de Educación de la Nación, Buenos Aires.
- Trilla, J., Gros, B., López, F. y Martín, M. J. (2003). *La Educación fuera de la Escuela: Ámbitos No Formales y Educación Social*. Barcelona: Ariel Edición.
- Vasilachis, I. (Coord.) (2006). *Estrategias de investigación cualitativa*. Barcelona: Gedisa. <https://bitly.ws/UbbR>