



CONSTRUÇÃO DE AROMATECA EM BRAILE: RELATO DO PROJETO INTEGRADOR DO CURSO DE COZINHEIRO DO SENAC/AL

Autor: EDVA JANAINA SILVA NOBERTO DE QUEIROZ

Email: edva.queiroz@al.senac.br

Coautor: ROSE KARLA CORDEIRO LESSA CAJE SOUTO

Email: rose.karla@al.senac.br

Coautor: SANDRA CHRISTINA VASCONCELOS LYRA DA SILVA

Email: sandra.lyra@al.senac.br

O Texto

O Senac na sua missão de educar para o Comércio de bens, serviços e turismo oferta diversos cursos de Qualificação Profissional, como o de Cozinheiro, que tem o objetivo de formar profissionais com competências para atuar e intervir em seu campo de trabalho, com foco em resultados e em consonância com sua Proposta Pedagógica e compromisso com a formação integral do profissional cidadão, (PC, 2018, p 3) tendo entre os objetivos específicos: 1 - articular as competências do perfil profissional com projetos integradores e outras atividades laborais que estimulem a visão crítica e a tomada de decisão para resolução de problemas e 2 incentivar a pesquisa como princípio pedagógico e para consolidação do domínio técnico-científico, utilizando recursos didáticos e bibliográficos.

Durante todo o curso o aluno passa por diversas atividades: conceituais, laboratoriais, visitas técnicas, estudos de caso, sala de aula invertida e pesquisas para que possa atingir os objetivos propostos no plano de curso.

O Projeto Integrador é uma unidade curricular diferenciada que perpassa toadas as unidades curriculares do curso, baseada na metodologia de ação-reflexão-ação, que se constitui na proposição de situações desafiadoras a serem cumpridas pelo aluno. (PC, SENAC, p 15), O professor atua como mediador, indicando ao aluno possibilidades na construção do próprio conhecimento.

Partindo desse enfoque o trabalho ora apresentado se presta a relatar uma experiência de Projeto Integrador, realizado pela turma do curso de Qualificação Cozinheiro 537/2019 do Senac Alagoas. O projeto integrador tinha o objetivo de fazer uma aromateca cultural da gastronomia alagoana com inclusão social para os deficientes visuais.

De encontro com o exposto sobre a criação da aromateca, de acordo com os autores a missão de uma biblioteca é “fornecer informações em níveis compatíveis com as necessidades dos usuários, como apoio imprescindível às atividades de ensino, pesquisa e extensão”. (PADRO E ABREU)

Ainda que se leve em conta a evolução das embalagens no quesito conservação e outras informações para auxiliar os usuários na escolha que melhor atenda a sua necessidade, muitos consumidores ainda enfrentam problemas relacionados à usabilidade, clareza, segurança,



XVII CONGRESSO
INTERNACIONAL
DE TECNOLOGIA
NA EDUCAÇÃO

Dilemas e desafios de um futuro presente: o que esperar da educação?

22 e 23 | setembro | 21

visibilidade, acessibilidade e inclusão social, especialmente para pessoas com algum tipo de deficiência visual, pensando nisso surgiu a ideia de fazer a aromateca com escrita em braille, foi identificado que já existia aromateca em bibliotecas porém não com inclusão social.

Existe um projeto de lei Nº 134, de 2019 que altera o Código de Defesa do Consumidor para obrigar restaurantes, lanchonetes e estabelecimentos similares a disponibilizar ao menos um

exemplar de cardápio impresso em método Braille (Câmara dos Deputados, 2021)

Ressalta-se que 18,6% da população brasileira possui algum tipo de deficiência visual, sendo que 506 mil têm perda total da visão (0,3% da população) e 6 milhões, grande dificuldade para enxergar (3,2%). (IBGE, 2012)

Para a construção do PI as aulas foram iniciadas com a explicação de todas as etapas, na sequência um resgate, através de questionário aplicado em sala, do que era consumido em suas casas de especiarias e aromáticos, posteriormente foi solicitado que eles acessassem o site da Jornalista Nide Lins, referência em cultura gastronômica alagoana (<https://www.nidelins.com.br/>) Com essa pesquisa simples, os alunos identificaram e elencaram os tipos e usos dos aromáticos utilizados na gastronomia alagoana: coentro, cominho, pimenta do reino preta, tempero, colorau, alho, cebolinha, cravo da Índia, canela em pau, canela em pó, orégano, folha de louro, pimenta rosa, açafraão, manteiga de garrafa e salsa.

Foram momentos de troca e construção de conhecimentos lineares ao curso de cozinheiro, com vários debates de assuntos ligados direta e indiretamente a gastronomia. Na fase de problematização foi apresentada a proposta, detalhamento e a importância das Marcas Formativas Senac para a elaboração do projeto integrador; apresentada a proposta do tema gerador, foi debatido o assunto e definido o tema gerador: AROMATECA DA GASTRONOMIA ALAGOANA - O QUE É CULTURALMENTE UTILIZADO PELA POPULAÇÃO ALAGOANA, em conjunto com a turma foi definido cronograma das atividades com divisão das tarefas, pesquisas e visita técnica. Na fase de desenvolvimento, foi vivenciado o momento pandêmico e neste período foi necessário a adequação para aulas remotas, apesar das dificuldades de alunos e instrutores quanto a tecnologia e programas remotos, metade da turma conseguiu acompanhar as atividades através do google Classroom.

Outra etapa do projeto envolveu a definição dos tópicos e itens da aromateca, onde cada aluno ficou responsável por um tipo de aromático. Foram pesquisadas as características do produto, em quais pratos os alagoanos utilizam e um prato que representasse a cultura gastronômica de alagoas.

Na etapa seguinte houve a apresentação, com breve debate, feedback e solicitação de correções. Na sequência aconteceu aula expositiva e dialogada de noções de leitura e escrita em braille através de vídeos pelo youtube e demonstração em sala de como escrever o alfabeto braille, foi passada uma atividade para os alunos fazer o mesmo e enviar para o ambiente virtual.

Na próxima etapa foi feito o resgate da aula anterior, correção da atividade e momento de tirar dúvidas do projeto integrador e apresentação das correções de conteúdo do projeto. Demonstração da escrita em braille de um item da aromateca e explicação da atividade de como escrever em braille.

Houve a retomada das aulas presenciais seguindo todos os protocolos, nestas foi realizado um



XVII CONGRESSO
INTERNACIONAL
DE TECNOLOGIA
NA EDUCAÇÃO

Dilemas e desafios de um futuro presente: o que esperar da educação?

22 e 23 | setembro | 21

resgate do projeto integrador e de todas as aulas, oportunizando quem não conseguiu acessar o ambiente virtual para fazer as atividades pendentes e também foi feita uma organização temática do projeto integrador. Cada aluno ficou com 3 itens e foi orientado que elaborassem apresentação em Powerpoint contendo: As características, quais os pratos elaborados em Alagoas, cite um



prato tipicamente alagoano; enviando a foto do prato, além de escrever em braille os nomes dos itens e pesquisar quais são as possibilidades dos itens de compor a aromateca.

Ainda no desenvolvimento os alunos foram para vivência técnica nos restaurantes parceiros do Senac Alagoas, onde aplicaram os conhecimentos adquiridos no curso.

Na síntese os alunos apresentaram o complemento da pesquisa solicitada, apontado as devidas correções para apresentação final, preparação das etiquetas dos recipientes com os nomes em texto e braille, etiquetagem e a organização da aromateca.



Figura 1. Foto do tempero



Figura 2. Foto da aromateca

O fechamento do projeto deu-se com a apresentação do trabalho e entrega da aromateca a um representante da coordenação de gastronomia. Com feedback para os alunos e dos alunos para a instituição com o que foi desenvolvido.



XVII CONGRESSO
INTERNACIONAL
DE TECNOLOGIA
NA EDUCAÇÃO

Dilemas e desafios de um futuro presente: o que esperar da educação?

22 e 23 | setembro | 21

Segue abaixo relatos de alguns alunos: LALS disse sobre o que motivou acerca da escolha do tema: “A possibilidade de usar a culinária para promover a inclusão social de pessoas com limitações visuais.” RLS abordou as lições que aprendeu no desenvolvimento do projeto “A

importância do conhecimento em braille, ser ético e não impor diferenças entre as pessoas.” IVVR falou sobre a contribuição na sua formação “Trazendo mais conhecimento, conhecendo as origens e onde melhor adiciona-los, no preparo de pratos. ”

O presente trabalho contribuiu para uma formação integral, pautado no Modelo Pedagógico Senac e nas Marcas Formativas Senac, uma vez que permitiu o desenvolvimento do trabalho em equipe e o exercício da ética, da responsabilidade social e da atitude empreendedora.

Referências

PRADO, N. S.; ABREU, J. de. Modelos de organização e gestão das bibliotecas universitárias do estado de Santa Catarina. Rev. ACB: Biblioteconomia em Santa Catarina, v.10, n.1, p. 107-123.

MEDEIROS, Celia, BERNARDO, Jaqueline, PRADO, Jorge, MARIA, Rosiane. Aromas como fonte de informação: uma aromateca para a Faculdade Senac Florianópolis. Disponível em:
< <https://brapci.inf.br/index.php/res/download/42562>>. Acesso em 29 de agosto de 2021.

BRASIL. Censo IBGE. Disponível em:

<<https://censo2010.ibge.gov.br/noticiascenso.html?view=noticia&id=3&idnoticia=2170&busca=1&t=censo-2010-numero-catolicos-cai-aumenta-evangelicos-espiritas-sem-religiao>>.

Acesso em 29/08/2021.

LINS, Nilde. Disponível em: <https://www.nidelins.com.br/> Acessado em 29/08/2021.

BRASIL. Projeto de Lei nº 11068 de 2018. Disponível em:

<https://www.camara.leg.br/proposicoesWeb/prop_mostrarintegra?codteor=1695920&filename=PL+11068/2018> Acessado em 29/08/2021.

BRASIL. Projeto de Lei nº 134 de 2019. Disponível em:

<https://www.camara.leg.br/proposicoesWeb/prop_mostrarintegra?codteor=1706932&filename=PL+134/2019> Acesso em 29/08/2021.