



XVII CONGRESSO
INTERNACIONAL
DE TECNOLOGIA
NA EDUCAÇÃO

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

22 e 23 | setembro | 21

Gastronomia, moda e eventos: uma mistura que deu certo – relato de experiência interdisciplinar no Senac/AL

Autor: ALCILENE VIEIRA FERREIRA

Email: alcilene.ferreira@al.senac.br

Coautor: ROSE KARLA CORDEIRO LESSA CAJE SOUTO

Email: rose.karla@al.senac.br

Introdução

O alastramento da pandemia da Covid-19, a partir de março de 2020, impactou radicalmente a forma de ensinar e aprender em instituições educacionais de todo o mundo, em todas as modalidades de ensino, e, não só isso, impactou diretamente em nosso modo de viver e agir perante a sociedade. Impondo-nos novas regras para o convívio social.

Em se tratando da área da educação, podemos salientar que o que antes já se discutia em relação ao ensino EAD, remoto, híbrido, utilização das TIC's e uso das redes sociais no contexto educacional, de uma hora para outra ganhou mais relevância e urgência, acelerando assim o processo de utilização das tecnologias da informação e comunicação, aplicadas agora com ênfase na educação à distância, sendo esta vista como uma saída de emergência para amenizar o caos instaurado pela pandemia.

Mediante tal situação, fez-se necessário capacitar professores e equipes gestoras para encarar a nova demanda educacional que batia à porta aceleradamente. A sala de aula presencial passou a ser virtual, utilizando diversas plataformas e ferramentas tecnológicas e interativas para o ensino, como por exemplo: o Google Classroom, Microsoft Teams, Moodle, entre outras, para aulas assíncronas e Google Meet, Zoom, Microsoft Teams, Youtube, etc., para aulas síncronas.

É sob essa perspectiva dinâmica e interativa do saber que preconiza o Senac, enquanto instituição formadora, cujo foco é o ensino direcionado para a qualificação profissional do aluno para o mercado de trabalho, visando o seu pleno desenvolvimento através de uma prática pedagógica embasada na ação-reflexão-ação, conforme estabelecida no Modelo Pedagógico do Senac (MPS) em 2013. O que poderia dizer que a dinâmica de aprendizagem estabelecida pelo MPS leva em consideração competências, habilidades e atitudes que se articulam para promoção de uma experiência além da teoria e da prática, puramente, atendendo aos indicadores previstos em cada unidade curricular, os quais estão, intrinsecamente, relacionados ao perfil profissional que se espera do aluno Senac.

Desse modo, este relato de experiência tratar-se-á em apresentar o percurso e os resultados obtidos através da articulação do projeto interdisciplinar “Concurso Senac de comidas juninas”, coordenado pela gerência do CEP de Gastronomia e Turismo do Senac Alagoas, cuja culminância ocorreu em 29 de junho de 2021, no laboratório de Gastronomia do e envolveu alunos



XVII CONGRESSO
INTERNACIONAL
DE TECNOLOGIA
NA EDUCAÇÃO

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

22 e 23 | setembro | 21

e instrutores de três diferentes segmentos educacionais, sendo eles: Gastronomia, Moda e Eventos, tanto para organização quanto para realização.

O objetivo do projeto, primeiramente, foi integrar diferentes componentes curriculares com o propósito de produzir novos conhecimentos e promover, em conjunto, o “Concurso Senac de comidas juninas”, com a intenção de prestigiar e revelar novos talentos entre os cursos de Gastronomia e Produção de Alimentos da instituição, reconhecendo e premiando os alunos e/ou

ex-alunos que criassem as melhores receitas juninas. Além disso, também objetivou proporcionar aos alunos do curso de Técnico em Eventos – turma 2021.11.35, orientada pela instrutora Alcilene Vieira Ferreira e a turma de Costureiro (2021.207), orientada pela instrutora Sílvia Maria Nascimento dos Santos, a colocarem em prática os conhecimentos adquiridos durante o desenvolvimento de ambos os cursos.

A partir dessa integração entre os cursos, foi possível tornar a aprendizagem mais significativa para os estudantes, principalmente, nesse momento de pandemia, pelo qual ainda estamos vivenciando, em que fomos obrigados a manter distanciamento social. Para além disso, a integração propiciou o senso de pertencimento à instituição e, ainda, o desenvolvimento de habilidades importantes como autonomia, responsabilidade, proatividade, comunicação e trabalho em equipe, tão necessárias no dia a dia do mercado de trabalho.

Vale salientar que o despertar para esse tema junino se deu pela forte relação festiva tradicional, característica de todo o nordeste, que tem como referência o mês de junho para sua realização, ganhando destaque a culinária à base de milho, e, ainda, suas danças, vestimentas e alegria do festejo, que em mais um ano ficou adormecido em virtude da pandemia.

Metodologia

Para que o projeto se tornasse realidade foi preciso uma articulação de saberes, de métodos e práticas didáticas assertivas tanto aplicadas no ensino remoto, no caso da turma de Técnico em Eventos, quanto para o ensino presencial, exemplificada pelas turmas de costureiro e gastronomia e produção de alimentos.

Como aponta Alonso (1998, p.84)

As práticas de ensino e aprendizagem envolvem atividades mediadas, já que intervêm nelas ferramentas, sinais e símbolos que, por sua vez, incidem no desenvolvimento dos estudantes.[...] A aprendizagem organizada não se transforma automaticamente em desenvolvimento mental, mas põe em ação processos evolutivos que favorecem o salto qualitativo e assim garante a internacionalização nos sujeitos. (ALONSO, 1998, p.84)

O projeto foi dividido em quatro etapas principais, tais como: planejamento, organização, realização e avaliação pós-evento.

A primeira etapa, o planejamento, consistiu em realizar reunião com a equipe pedagógica e instrutores envolvidos para definição do escopo e das responsabilidades que cada turma teria frente ao projeto. Assim sendo, ficou definido que a organização do evento, como um todo, ficaria a cargo da turma de Técnico em Eventos, enquanto a turma de costureiro se responsabilizaria por itens da decoração e também a confecção dos kits de avental, toucas e dólãs destinados aos ganhadores do concurso. Já as turmas de Gastronomia e Produção de Alimentos caberiam a participação enquanto candidatos para criação e elaboração do prato para competir no evento gastronômico.



XVII CONGRESSO
INTERNACIONAL
DE TECNOLOGIA
NA EDUCAÇÃO

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

22 e 23 | setembro | 21

Vale salientar que o cronograma de execução do projeto foi de 5 semanas. Assim, definidas as responsabilidades de cada turma, coube a cada instrutor, conduzir da melhor forma as ações entre os alunos nas demais etapas.

Especificamente, no curso de Técnico em Eventos, todas as etapas para a realização do evento foram direcionadas através da plataforma Google Meet para os encontros ao vivo, e Google Classroom para compartilhamento e avaliação dos materiais desenvolvidos pela turma. E ainda, o uso de ferramentas de gestão, tais como o 5W2H, ciclo PDCA, desde a definição das equipes de trabalho até o controle das ações realizadas diariamente foram essenciais para conduzir todas necessidades de maneira estratégica e eficiente.

Resultados obtidos

Os candidatos puderam realizar a inscrição através do site do evento <https://doity.com.br/concurso-senac-de-comidas-juninas>, até dia 25/06, às 12h, observando todas as orientações do edital, publicado no site.



Figura 1. Site do Concurso Senac de comidas juninas
Link: <https://doity.com.br/concurso-senac-de-comidas-juninas>

Tivemos doze inscrições no total, sendo quatro para pratos salgados e oito para pratos doces. Desse total de inscritos, compareceram sete candidatos, um da categoria prato salgado e os demais da categoria prato doce.

Cada prato foi avaliado por cinco jurados que após a degustação, atribuía nota numa escala de 0 a 5, sendo 5 a pontuação máxima, nas seguintes categorias: sabor, criatividade, apresentação, técnicas e organização.

A premiação foi:

- a) 1º Lugar: Troféu de 1º Lugar + Kit Avental Junino Personalizado + 02 Livros
- b) 2º Lugar: Troféu de 2º Lugar + 02 Livros da Editora Senac
- c) 3º Lugar: Troféu de 3º Lugar + 01 Livro da Editora Senac

Vale salientar que os troféus foram advindos de apoio articulado pela turma de Técnico em Eventos com uma empresa de brindes da cidade de Maceió.

O evento foi divulgado no site, nos grupos do Whatsapp das turmas de Gastronomia e Produção de Alimentos e no instagram da turma @tec.eventos2021, onde foi transmitido ao vivo, caracterizando-se como um evento híbrido.

Todos os materiais desenvolvidos para o evento estão disponíveis no drive, através do link:



XVII CONGRESSO
INTERNACIONAL
DE TECNOLOGIA
NA EDUCAÇÃO

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

22 e 23 | setembro | 21

<https://drive.google.com/drive/folders/1mylOghba1yzaNXuM2TR2xqmccUFF58IM?usp=sharing>



Figura 2. Instagram da turma @tec.eventos2021



Figura 3. Participantes do concurso com as instrutoras

Considerações finais

Os desafios foram inúmeros para articular os saberes interdisciplinares e atingir os objetivos propostos, principalmente, devido à complexidade do momento pandêmico em que estamos vivendo. É preciso ir além, ter visão holística e também flexível para manter os alunos estimulados para desenvolver atitudes inovadoras com eficiência e eficácia, aplicando seus conhecimentos e habilidades, em meio a aulas remotas, com recursos tecnológicos limitados, por parte dos alunos, que em sua maioria, acessa as aulas pelo celular, o que dificulta o uso de algumas ferramentas. No entanto, as dificuldades foram superadas e o concurso foi realizado com sucesso.

Referências

ALONSO, Ágel San Martín. **O método e as decisões sobre os meios didáticos**. In: SANCHO, Juana M. Para uma tecnologia educacional. Trad. Beatriz Affonso Neves. Porto Alegre: ArtMed, 1998.

MARTINS, Ana Claudia. CARDOSO, João Eratostenes Doulgras. **Interdisciplinaridade e ensino:**



XVII CONGRESSO
INTERNACIONAL
DE TECNOLOGIA
NA EDUCAÇÃO

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

22 e 23 | setembro | 21

a integração entre curso técnico e núcleo comum. Disponível em



XVII CONGRESSO
INTERNACIONAL
DE TECNOLOGIA
NA EDUCAÇÃO

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

22 e 23 | setembro | 21

https://www.editorarealize.com.br/editora/anais/conedu/2019/TRABALHO_EV127_MD4_SA_ID1518_27092019172920.pdf . Acesso em: 28 de agosto de 2021.

PIRES, Marília Freitas de Campos. **Multidisciplinaridade, Interdisciplinaridade e Transdisciplinaridade no Ensino**. Interface – Comunic, Saúde, Educ 2. Disponível em <https://www.scielo.br/j/icse/a/DC3DXHvJpTYfKzNdrRgX9Nj/?lang=pt&format=pdf> Acesso em: 25 de agosto de 2021.

SANTOS, Claber Nauber dos. **Do professor ao ciberprofessor de ensino superior na educação a distância**: algumas aproximações. MERCADO, Luís Paulo Leopoldo (Org.). Fundamentos e práticas na educação a distância. Maceió: EDUFAL, 2009.

TEIXEIRA, D. A. de O.; NASCIMENTO, F. L. . **Ensino remoto: o uso do google meet na pandemia da covid-19**. Boletim de Conjuntura (BOCA), Boa Vista, v. 7, n. 19, p. 44–61, 2021. DOI: 10.5281/zenodo.5028436 . Disponível em: <https://revista.ioles.com.br/boca/index.php/revista/article/view/374>. Acesso em: 25 de agosto de 2021.