



DocentEPT

Pós-Graduação Lato Sensu em Docência
para a Educação Profissional e Tecnológica

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia
Pós-Graduação Lato Sensu em Docência para a Educação Profissional e Tecnológica

MAYARA SANTOS SOUZA

EXPERIMENTAÇÃO E APRENDIZAGEM: Impulsionando a Profissionalização de Jovens e Adultos

Paulo Afonso-BA

2024

MAYARA SANTOS SOUZA

EXPERIMENTAÇÃO E APRENDIZAGEM: Impulsionando a Profissionalização de Jovens e Adultos

Relatório de Atividades apresentado como requisito de conclusão do Curso de Pós-graduação *Lato Sensu* em Docência para a Educação Profissional e Tecnológica (DocentEPT) do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia.

Orientador: Prof. Dr. Erikson de Carvalho Martins

Paulo Afonso-BA

2024

S729e Souza, Mayara Santos.

Experimentação e aprendizagem: impulsionando a profissionalização de jovens e adultos/ Mayara Santos Souza; orientador Prof. Dr. Erikson de Carvalho Martins -- Salvador: IFBA, 2024.

28 p.

Trabalho de Conclusão de Curso (Especialização em Docência para a Educação Profissional e Tecnológica) -- Instituto Federal da Bahia, 2024.

1.Educação Profissional e Tecnológica. 2.Educação de Jovens e adultos. I.Martins, Erikson de Carvalho, orient. II. TÍTULO.

CDU: 331.363

Ao meu amado filho, Joaquim.

AGRADECIMENTOS

Agradeço a Deus por todo amor e bênçãos ao longo da vida, à Nossa Senhora de Aparecida pela intercessão, proteção e cuidado.

A minha família pelo apoio de sempre, ao meu filho por ser a minha motivação diária e por me dar tanto amor.

Aos meus amigos da pós-graduação Janaína e Eduardo, pela companhia durante essa jornada. Vocês são incríveis.

Às tutoras, Roselene e Paula, pela atenção e orientação durante a realização da presente pós graduação.

Agradeço também ao Instituto de Educação Rui Barbosa, à diretora Suely Castro de Menezes e também à professora supervisora Carla Crislan de Souza Bery pelo acolhimento, pela aceitação do desenvolvimento do projeto de intervenção, além de todo o auxílio.

E, por fim, e não menos importante, ao Prof. Dr. Erikson Carvalho, pela orientação no desenvolvimento desse trabalho. Muito obrigado!

RESUMO

Este trabalho discute sobre como a atividade de experimentação pode auxiliar na compreensão de conteúdo sobre as Boas Práticas de Fabricação dos alimentos no ambiente da Educação Profissional e Técnica, objetivando a averiguação sobre a aprendizagem obtida através de uma atividade prática, com vistas a entender como que esse tipo de atividade contribui para fixação do conteúdo teórico aplicado. A atividade proposta foi desenvolvida no Curso Técnico de Nutrição e Dietética por meio de um projeto de intervenção, o qual consistiu na investigação e aplicação de normas de boas práticas para serviços de alimentação na produção de refeição pré-definida conforme resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004, no preenchimento de checklist sobre não conformidade do ambiente de trabalho, no caso, o laboratório de alimentos da Instituição de Ensino Rui Barbosa e elaboração de relatório para apresentar os resultados da atividade de experimentação. A pesquisa de abordagem qualitativa foi realizada por meio da pesquisa-ação, intencionando a fixação do conteúdo após a ação instruída. Essa proposta de atividade foi planejada e aplicada conforme a apresentação de algumas dificuldades que os alunos apresentavam na disciplina tendo em vista a utilização de formas de ensino tradicionais. Ao final de todo o processo de aplicação do projeto intervenção, os alunos apresentaram resultados, nos quais, observamos uma melhoria na compreensão do conteúdo das boas práticas de fabricação, demonstrando situações que presenciaram durante a atividade prática e exemplificando ações incoerentes com as boas práticas de higiene, concretizando, assim, os objetivos propostos no projeto de intervenção.

Palavras-chave: Educação. Profissionalização. Experimentação. Boas práticas de fabricação. Ensino Profissional e Tecnológica.

LISTAS DE SIGLAS

BPF - Boas Práticas de Fabricação

EPT - Educação Profissional e Tecnológica

IERB - Instituto de Educação Rui Barbosa

LDB - Lei de Diretrizes e Bases

POP - Procedimento Operacional Padrão

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Verificação as conformidades do laboratório	16
Figura 2 - Verificação as conformidades do laboratório	16

Figura 3 - Produto etiquetado pronto para consumo	17
Figura 4 - Produto final	17
Figura 5 - Relatório	17
Figura 6 - Relatório	17

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	9
2 OBJETIVOS	11
2.1 OBJETIVO GERAL.....	12
2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	12
3 METODOLOGIA	12
4 RESULTADOS E DISCUSSÕES	18
5 CONSIDERAÇÕES FINAIS	21
REFERÊNCIAS	22
APÊNDICES	24

1 INTRODUÇÃO

A Educação Profissional e Tecnológica (EPT) é uma modalidade educacional pressuposta na Lei de Diretrizes e Bases (LDB) com a finalidade precípua de preparar “para o exercício de profissões”, contribuindo para que o cidadão possa se inserir e atuar no mundo do trabalho e na vida em sociedade. Com isso, a LDB correlaciona a EPT com o direito à educação e o direito ao trabalho, conforme determina o Art. 227 da Constituição Federal, ao incluir o direito à “educação” e à “profissionalização” como dois dos direitos que devem ser garantidos “com absoluta prioridade” ao cidadão, auxiliando na inserção do estudante no mundo do trabalho (Brasil, 1996).

Atualmente, os cursos técnicos da EPT podem ser ofertados de maneira integrada com o Ensino Médio, destinados aos estudantes que concluíram o ensino fundamental. É possível também a oferta de maneira concomitante, para estudantes que irão iniciar ou estejam cursando o ensino médio tradicional. Essa oferta pode ser na mesma escola ou em outras instituições de ensino. Além disso, a EPT oferece a forma subsequente, a qual é destinada a quem já concluiu o ensino médio (Ribeiro, 2019).

Urbanetz (2021, p. 44) ressalta que a EPT se estruturou a partir das necessidades geradas pela crescente industrialização, por meio da criação das escolas de aprendizes e artífices do século XX, como forma de criar condições para desenvolver o sujeito para o trabalho, capaz de intervir ativamente nos contextos social e político. O ensino Politécnico objetivava esse lado da formação humana que combinava o estudo e trabalho, intencionando melhores oportunidades de aprendizagem e atuação no mundo.

É nesse sentido que Saviani (2007) discute sobre a ideia de que o trabalho como princípio educativo na EPT é também um respeito às características dos sujeitos humanos, já que o homem sempre interferiu em seus espaços sociais. Saviani ainda ressalta que a relação trabalho e educação são consideradas atributos essenciais do homem. Ele sugere que essa relação pode ser considerada como atributos essenciais, fundamentais para compreender o que significa ser humano, ou como atributos acidentais, que não definem a essência do ser humano, mas são parte integrante de sua existência. Essa perspectiva coloca em destaque a interdependência entre trabalho e educação na formação e desenvolvimento do indivíduo e da sociedade.

Posto isso, o trabalho faz parte do ser humano e as bases da EPT respeitam essa lógica de proporcionar aos estudantes condições reais de desenvolvimento, possibilitando a conquista de seus espaços no mundo com liberdade e autonomia, tornado o âmbito da EPT propício à construção de conhecimentos úteis para as vidas das pessoas que estão em formação nessa etapa de vida acadêmica, submetendo-as a um mundo de oportunidades inovadoras, buscando a construção de aprendizagens que tenham sentido e significado para eles (Urbanetz, 2020, p. 12).

E essa educação de conquista de espaços com liberdade orienta que os estudantes sejam estimulados a participarem dos processos de aprendizagem, identificando o sentido e o significado naquilo que estão aprendendo. E conforme Paula (2020, p. 16) essa educação pode ser feita de maneira instigadora da curiosidade, da criticidade, da pergunta, comprometida com as relações igualitárias, respeitadas, tolerantes, dialógicas, sem a necessidade de tornar o aluno apenas um receptor e depósito de conteúdo.

No presente trabalho, apresentamos os resultados da aplicação de projeto de intervenção pedagógica, que teve como público-alvo estudantes da modalidade subsequente, sendo esses jovens que concluíram há pouco tempo o ensino médio, com também adultos que estão buscando uma profissionalização, inclusive alguns deles já trabalham no ramo do curso escolhido e estão buscando qualificação. O curso escolhido foi o Curso Técnico em Nutrição e Dietética, pertencente ao eixo temático de Ambiente e Saúde, com proposta de atividade de intervenção na disciplina de Controle Higiênico Sanitário. O referido curso é ofertado pelo Governo do Estado de Sergipe, no Instituto de Educação Rui Barbosa - IERB, localizado na Rua Laranjeiras, S/N - Getúlio Vargas, Aracaju - SE, 49055-380.

Destacado alguns pontos de dificuldades dos alunos na disciplina, a docente da disciplina mencionou que durante as aulas teóricas, os alunos apresentam dificuldades de compreender o conteúdo teórico atual, o qual se refere sobre às boas práticas de fabricação, já que a forma de ensino é apenas reproduzida de maneira expositiva, com relação à parte microbiológica do conteúdo. Eles não conseguem compreender, por exemplo, como a presença de água nos alimentos ajuda na proliferação de micro-organismos, como a organização do local de trabalho pode evitar doenças ou mal-estar através do consumo de alimentos ou refeições preparadas naquele ambiente etc.

Com a atual realidade da EPT, na qual os jovens e adultos estão em fase de desenvolvimento intenso, construindo suas identidades como sujeitos cidadãos de seus mundos, é muito relevante a ação constante do docente por intermédio de uma prática dialógica para que

o estudante seja coparticipante do processo de construção do conhecimento para ajudar esses jovens e adultos na compreensão de como saber como enxergar os riscos de possíveis contaminação no preparo dos alimentos. E, dada essa realidade, o presente projeto de intervenção buscou responder à seguinte questão problema: Como aperfeiçoar as práticas de Fabricação dos Alimentos por intermédio da experimentação a fim de melhorar o desenvolvimento no controle de qualidade higiênico-sanitária durante o manuseio dos alimentos?

Para responder a essa questão e auxiliar os alunos na compreensão sobre os riscos de contaminação dos alimentos e da organização do local de trabalho, foi desenvolvido o projeto intervenção, com vistas a oferecer aos estudantes a oportunidade de constatarem na prática a como identificar se as condições higiênico-sanitárias estão coerentes com as boas práticas de fabricação dos alimentos, capazes de para garantir a qualidade sanitária dos alimentos.

Além disso, os alunos também tiveram a oportunidade de vivenciar na prática o processo de trabalho para estar em conformidade com regulamentação n° 216, de 15 de setembro de 2004 que dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação, estabelecendo procedimentos que garantam as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado afim de evitar a contaminação do alimento que muitas das vezes é gerado no ambiente de trabalho, resguardando a saúde e o bem-estar do consumidor final e evitando prejuízos financeiros para o estabelecimento.

2 OBJETIVOS

2.1 OBJETIVO GERAL

- ✓ Acompanhar e orientar a execução das atividades que compõe toda a escala de produção de refeições, bem como as atividades de controle de qualidade higiênico-sanitárias, atendendo às normas de Segurança Alimentar e Nutricional.

2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- ✓ Aplicar as normas de boas práticas para serviços de alimentação na produção de refeição pré-definida, conforme Resolução n° 216, de 15 de setembro de 2004;
- ✓ Instruir sobre a metodologia 5s¹ como forma de controle de qualidade;
- ✓ Preencher checklist sobre não conformidade do ambiente de trabalho (laboratório);
- ✓ Elaborar manual de BPF e Procedimento Operacional Padrão- POP.

¹ O 5s surgiu no Japão em meados do século XX e consiste basicamente no empenho das pessoas em organizar o local de trabalho por meio de manutenção apenas do necessário, da limpeza, da padronização e da disciplina na realização do trabalho, com o mínimo de supervisão possível.

3 METODOLOGIA

O caminho para o desenvolvimento desse projeto teve a metodologia qualitativa como forma de compreensão da situação para a exploração e identificação de problemas advindos da realidade dentro do contexto da educação profissional e técnica, por meio do desenvolvimento da pesquisa-ação como método de pesquisa. Dentro desse contexto de pesquisa-ação, Rocha (2003, p. 66) discute acerca da natureza da pesquisa de intervenção sobre a qual afirma que “a pesquisa-intervenção consiste em uma tendência das pesquisas participativas que busca investigar a vida de coletividades na sua diversidade qualitativa”.

A pesquisa-intervenção, destaca-se como uma abordagem dentro das pesquisas participativas. A pesquisa-intervenção busca compreender a vida de grupos ou comunidades em sua diversidade qualitativa e não tem como objetivo imediato promover mudanças na ação instituída. Em vez disso, ela reconhece que a mudança ocorre como resultado da produção de uma nova relação entre teoria e prática, bem como entre sujeito (pesquisador) e objeto (o grupo ou comunidade estudada). Isso sugere uma abordagem reflexiva e participativa, na qual a pesquisa não apenas observa, mas também interage e influencia o contexto estudado, ao mesmo tempo em que é influenciada por ele. Essa dinâmica pode levar a uma transformação tanto na compreensão teórica quanto na prática social.

Afim de auxiliar os alunos do Curso Técnico em Nutrição e Dietética na questão de organização e percepção sobre os riscos no preparo e consumo dos alimentos sem a devida higiene e controle sanitário do local de trabalho, trabalhamos com a estratégia de ensino da experimentação, uma forma de produzir conhecimento com vistas à compreensão dos riscos no ambiente de trabalho por meio do desenvolvimento de experimentos que permitem aos discentes desenvolverem o apreço pelos objetos dos saberes do trabalho, conforme aponta Barato (2015 *apud* Daltro Filho, 2019 p. 78).

Mas, de acordo Barato (2002 *apud* Gruber *et al* 2017), para que esse auxílio seja efetivado, pensando nos princípios de educação libertadora com a participação dos alunos é preciso que o professor repense a sua didática para a educação profissional. Essa didática deve ser construída pelas instituições de Educação Profissional para que o ensino EPT seja de fato o ensino do saber-fazer ou fazer-saber, com isso Gruber *et al* (2017, p. 4) afirma que a didática voltada para a Educação Profissional, é o processo de intervenção e seu exercício social. Portanto, o planejamento, as estratégias de ensino ou a avaliação tornam o conhecimento verbal e teórico os elementos do processo.

Considerando que o IERB, local onde o projeto de intervenção foi aplicado, dispõe de boa estrutura, inclusive do laboratório de alimentos, que tem todos os equipamentos necessários

e é adequado para aulas práticas, a professora regente, orientou a abordar no projeto de intervenção sobre o manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF), documento esse no qual os estudantes possuem dificuldades de compreensão, uma vez que este documento apresenta um conjunto de medidas que podem e devem ser adotadas pelas indústrias de alimentos, serviços de alimentação, afim de garantir a qualidade sanitária e a conformidade dos alimentos com os regulamentos técnicos previstos na Resolução n° 216, de 15 de setembro de 2004.

Quanto ao público-alvo do projeto de intervenção, os alunos do curso de Nutrição e Dietética são, em sua maioria, jovens que acabaram de concluir o ensino médio; os outros são adultos que trabalham na área do curso e estão buscando qualificação profissional para conseguir uma oportunidade como técnicos nas empresas que trabalham.

Posto isso, o presente projeto de intervenção foi desenvolvido por meio de aula prática no laboratório, onde os alunos realizaram o preparo de uma refeição que foi pré-definida (Macarrão com Camarão ao Molho Branco). A realização da prática teve como base o manual de boas práticas de fabricação e procedimento operacional padrão, além a implementação do 5s, o que possibilitou aos alunos a identificação na prática das conformidades de um ambiente de trabalho e como fazer o controle dos possíveis riscos.

A estratégia foi desenvolvida por meios do manuseio dos equipamentos do laboratório e dos insumos, como por exemplo macarrão, queijo grana padano, camarão, sal etc, além de toda a organização antes, durante e pós-desenvolvimento da atividade prática.

No primeiro momento da estratégia, os alunos tiveram uma revisão para discussão e verificação sobre o conteúdo de boas práticas de fabricação e procedimento operacional padrão, afim de esclarecer quaisquer tipos de dúvidas e verificar informações sobre o conhecimento do tema, além de serem apresentados a metodologia 5s como forma de auxílio para ser acrescida ao controle de qualidade da prática a ser executada.

Antes dos alunos iniciarem a execução do experimento, o laboratório foi previamente preparado para a realização da prática afim de que os alunos identificassem não conformidades no ambiente de trabalho. Com isso, precisaram verificar se os equipamentos estavam em condições de uso, se a organização do laboratório, que é o local de trabalho, estava em conformidade com a legislação, aplicando as normas de boas práticas, conforme a figura 1.

Figura 1 - Verificação as conformidades do laboratório.



Fonte: Dados da pesquisa (2023)

Os alunos foram divididos em grupos e por etapas. Cada grupo ficou responsável pela execução de um dos passos para a realização da refeição, bem como organização do local de trabalho. Ainda nessa etapa, os alunos fizeram as devidas anotações sobre as conformidades e não conformidades encontradas no laboratório.

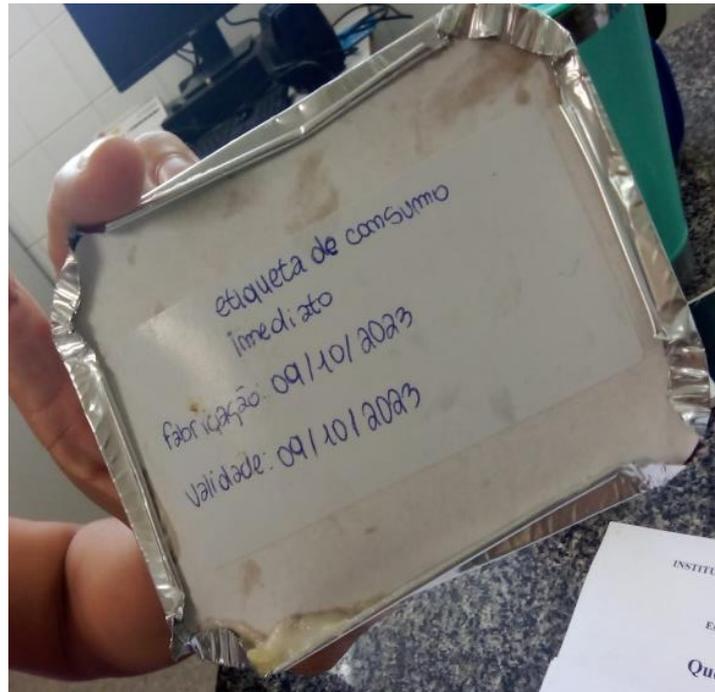
Figura 2 - Verificação das conformidades do laboratório.



Fonte: Dados da pesquisa (2023)

Posteriormente iniciou-se a execução da atividade prática, tendo em vista que também precisam executar e finalizar da atividade em conformidade com o controle de qualidade higiênico-sanitárias. O produto final é apresentado nas figuras abaixo.

Figura 3 - Produto etiquetado pronto para consumo



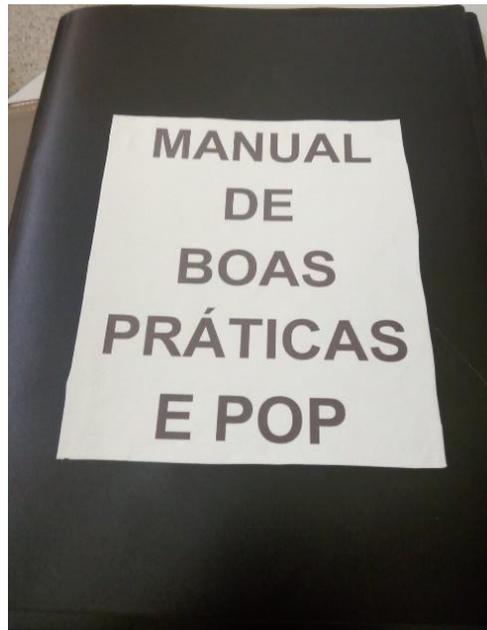
Fonte: Dados da pesquisa (2023)

Figura 4 - Produto final

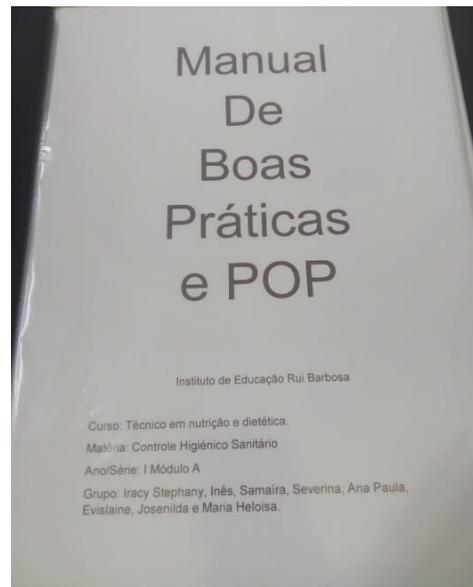


Fonte: Dados da pesquisa (2023)

Por fim, os estudantes demonstraram os resultados da atividade prática por meio da produção de um relatório e respectiva apresentação oral com o uso de data show e notebook discorrendo sobre eventuais imprevistos, fazendo o diálogo sobre a prática com a teoria, em conjunto com as observações feitas pela professora durante a execução do experimento para validar a efetividade do ensino e concluir a avaliação. Em seguida, apresentamos as figuras do relatório produzido pelos alunos.

Figura 5 - Relatório

Fonte: Dados da pesquisa (2023)

Figura 6 - Relatório

Fonte: Dados da pesquisa (2023)

No quesito de avaliação por meio da estratégia de ensino escolhida, Raymundo e Viella (2019, p. 250) salientam que a avaliação é cercada de polêmicas e por mais que o tema já tenha sido pesquisado, analisado e esquadrihado, em torno do termo “avaliar” circulam paixões e mitos e uma certeza: a qualidade da educação depende muito da avaliação, pois seu sentido está estreitamente vinculado ao favorecimento da aprendizagem.

A avaliação ainda é muito utilizada como um instrumento de poder e usada de maneira para quantificar, mas Luckesi (2011) nos diz que a avaliação da aprendizagem é um ato amoroso, no sentido de que a avaliação é um ato acolhedor, integrativo e inclusivo.

Com a promulgação da LDB 9394/96, em seu artigo 13 da LDB disserta sobre a avaliação no item V que diz que o docente “ministrar os dias letivos e horas-aula estabelecidos, além de participar integralmente dos períodos dedicados ao planejamento, à avaliação e ao desenvolvimento profissional”. Já no artigo 24, § V, alínea a, enuncia sobre a verificação do rendimento escolar frisando que: “a verificação do rendimento escolar observará critérios, dentre eles podemos destacar: a) avaliação contínua e cumulativa do desempenho do aluno, com prevalência dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos e dos resultados ao longo do período sobre os de eventuais provas finais (Brasil, 1996)”

A avaliação da experimentação é uma etapa crucial para entender o impacto e os resultados das intervenções realizadas e pode ser feita de várias maneiras, dependendo dos objetivos específicos da experimentação e das habilidades que se pretende avaliar nos alunos. Sendo assim, a avaliação da atividade experimental foi feita por meio da observação direta durante a realização da atividade, observando a participação, habilidades práticas, compreensão dos conceitos aprendidos pelos alunos durante as aulas teóricas.

Além disso, os alunos foram avaliados por meio do registro das informações em relatório, no qual descreveram os procedimentos seguidos, os resultados obtidos e as suas conclusões sobre a atividade prática de modo a apresentar os resultados e conclusões para toda a classe, instigando o desenvolvimento contínuo sobre o conteúdo abordado, levando à discussão. Por essa razão, a avaliação do projeto de intervenção foi formativa e somativa, com base na percepção em relação à compreensão do assunto trabalhado por parte dos alunos, elaboração de relatório e apresentação dos resultados.

4 RESULTADOS E DISCUSSÕES

O processo de ensino na Educação Profissional e Tecnológica, em geral, engloba o ensino de disciplinas científicas em suas vertentes teórica e prática possibilitando o desenvolvimento das habilidades técnicas e a produção de conhecimentos sobre os conteúdos já ministrados. Dessa forma, Saviani (2018) destaca que nos métodos tradicionais de ensino a

abordagem de conteúdos didáticos é feita de maneira separada da realidade social que o aluno está inserido. Todavia, no ensino da EPT teoria e prática devem ser articuladas para que a experiencição da realidade possa ser a grande chave para a aprendizagem técnica e profissional.

Na turma escolhida para aplicação do projeto de intervenção, a maioria dos estudantes são adultos e trabalhadores que trazem consigo experiências vividas no seu cotidiano inclusive dentro do contexto do curso no qual o projeto de intervenção foi desenvolvido. Essas características não podem ser desconsideradas pelo professor, pois o ensino deve atender as necessidades e expectativas desses alunos que estão inseridos nesse contexto para que a aprendizagem seja verdadeiramente efetivada.

Seguindo a perspectiva de Santos e Freitas (2013), “as aulas práticas proporcionam ao aluno melhor assimilação dos conteúdos, pois é uma possibilidade de o aluno aprender de forma objetiva e clara.” Com isso, o docente tem que escolher as estratégias e organizá-las para que contemplem as necessidades de todos os alunos e envolva novas práticas metodológicas que estimulem os estudantes, tornando-os seres ativos, motivados e interessados na busca do conhecimento durante o processo educacional.

Lima (2004) afirma que uma das formas de aula prática que auxilia no processo de estimulação dos estudantes é a experimentação, pois ela inter-relaciona o aprendiz e os objetos de seu conhecimento, a teoria com a prática, unindo a interpretação do sujeito junto com os fenômenos e processos observados, não sendo pautados apenas no conhecimento científico já estabelecido, mas pelos saberes e hipóteses levadas diante das situações.

E essa inter-relação foi observada no depoimento dos alunos durante a apresentação dos resultados da atividade prática proposta pelo projeto de intervenção, pois muitos associavam coisas do trabalho com o que foi visto na atividade prática de experimentação. Os alunos conseguiram identificar ações no seu dia-a-dia que estavam incoerentes com o correto preparo de um alimento, como ressaltado por uma aluna o uso da mesma tábua para cortar alimentos diferentes sem a higienização adequada dela.

Posto isso, quando as condições higiênico-sanitárias são inadequadas na produção dos alimentos produzidos elas estão relacionadas a fatores importantes, no processo de produção desses alimentos, como contaminação cruzada, higienização incorreta de alimentos, ambiente e manipuladores e, conservação imprópria. A influência desses fatores na qualidade sanitária dos alimentos ocorre porque eles proporcionam contaminação e proliferação de micro-

organismos, podendo contribuir para o aumento da ocorrência de doenças transmitidas pelos alimentos (Boaventura, *et al.*, 2017).

O conhecimento dos principais pontos de contaminação durante o processamento dos alimentos é essencial para garantir qualidade microbiológica e segurança para o consumidor, com isso as boas práticas de higiene e manipulação dos alimentos, quando seguidas e praticadas, contribuem para a redução da incidência de contaminação de alimentos. E os alunos conseguiram identificar e localizar os riscos de contaminação durante a realização da experimentação, além de relatar situações que vivam diariamente no local de trabalho ou em casa.

Durante a execução do projeto de intervenção, os estudantes desenvolveram uma compreensão mais profunda dos conceitos abordados em sala de aula sobre as Boas Práticas de Fabricação dos Alimentos, especialmente aquelas relacionadas aos experimentos realizados. Eles foram capazes de aplicar esses conceitos de forma prática, ganhando experiência em procedimentos experimentais, coleta de dados e análise de resultados. Alguns dos desafios enfrentados pelos estudantes incluíram a compreensão dos procedimentos experimentais, dificuldades em trabalhar em equipe e em manusear equipamentos de laboratório.

Como docente, um dos desafios foi a preparação adequada do ambiente de laboratório, a seleção e preparação dos materiais e a orientação dos alunos durante a atividade experimental. No momento inicial, o projeto de intervenção começou com a revisão dos conceitos relevantes em sala de aula, seguido pela realização dos experimentos em laboratório. Durante o desenvolvimento da atividade, os alunos foram guiados pela docente na execução dos experimentos e seguiram os procedimentos definidos. Os resultados encontrados nos relatórios incluíram observações de padrões, relações de causa e efeito e conclusões sobre os conceitos estudados.

Já no fechamento da atividade, os alunos apresentaram seus relatórios e resultados para a turma. A apresentação dos relatórios ocorreu de maneira oral e permitiu aos alunos compartilhar suas descobertas com a classe, demonstrar habilidades e receber feedback dos colegas e da professora. Essa etapa foi importante para consolidar o aprendizado e reforçar a compreensão dos conceitos estudados.

Assim, é possível destacar que os resultados alcançados pelo projeto de intervenção, incluindo o desenvolvimento de habilidades práticas e conceituais pelos alunos, bem como os desafios enfrentados e superados durante o processo de aprendizagem, contribuíram de forma significativa para a o aprimoramento da formação profissional no curso de Nutrição e Dietética.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O Projeto de Intervenção representou uma oportunidade significativa para a formação profissional, o que possibilitou o contato com os desafios e demandas de sala de aula presentes no curso técnico de nutrição e dietética. A elaboração desse projeto de intervenção teve a intenção de auxiliar os alunos na identificação de problemas sobre as condições higiênico-sanitárias no preparo dos alimentos. A atividade proposta foi realizada no laboratório, por meio de atividade experimental, com o intuito de auxiliar na expansão e consolidação dos conhecimentos previamente estudados.

Ao longo da execução deste projeto, testemunhamos como a combinação entre teoria e prática proporcionou uma experiência de aprendizagem enriquecedora para os jovens e adultos envolvidos. A oportunidade de participar de atividades experimentais permitiu que eles aplicassem os conhecimentos adquiridos em sala de aula de uma maneira prática e significativa. Isso não apenas fortaleceu sua compreensão dos conceitos, mas também desenvolveu suas habilidades práticas e sua confiança em suas capacidades profissionais.

Além disso, as atividades desenvolvidas na intervenção puderam proporcionar um ambiente de aprendizagem colaborativo e estimulante, no qual os participantes puderam trabalhar em equipe, compartilhar ideias e aprender uns com os outros. Isso promoveu um senso de comunidade e apoio mútuo, essencial para o crescimento pessoal e profissional de cada indivíduo.

Como resultado desse projeto, observamos não apenas o aumento do conhecimento e das habilidades dos participantes, mas também uma maior motivação e determinação em alcançar seus objetivos profissionais. Esperamos, assim, que essa experiência de aprendizagem prática os capacite a enfrentar os desafios do mercado de trabalho com confiança e determinação, e que continuem a buscar oportunidades de desenvolvimento ao longo de suas vidas profissionais. Em última análise, o projeto demonstrou o poder transformador da experimentação e da aprendizagem prática na profissionalização de jovens e adultos.

REFERÊNCIAS

BARATO, Jarbas Novelino. Fazer bem feito: valores em educação profissional e tecnológica. Brasília. UNESCO, 2015. *In*: DALTRO FILHO, Gildásio de Cerqueira. **Aprender fazendo:** guia de estratégias didáticas para a Educação Profissional. 125 p. Mestrado Profissional. Instituto Federal de Santa Catarina. Florianópolis: 2019.

BARATO, Jarbas Novelino. Escritos sobre tecnologia educacional e educação profissional. São Paulo: Editora Senac, 2002. *In*: GRUBER, Crislaine; ALLAIN, Olivier; WOLLINGER, Paulo Roberto. Contribuições da didática profissional francesa para a educação profissional. **V Seminário Nacional de Educação Profissional e Tecnológica**, v. 5, 2017. Disponível em: https://www.researchgate.net/profile/Crislaine-Gruber/publication/317167758_Contribuicoes_da_Didatica_Profissional_Francesa_para_a_Educacao_Profissional/links/59ce59330f7e9b4fd7e1b300/Contribuicoes-da-Didatica-Profissional-Francesa-para-a-Educacao-Profissional.pdf. Acesso em 05 Jan. 2024.

BOAVENTURA, L. T. A.; FRADES, L. P.; WEBER, M. L.; PINTO, B. O. S. Conhecimento de Manipuladores de Alimentos sobre Higiene Pessoal e Boas Práticas na Produção de Alimentos. **Revista Univap**, [S. l.], v. 23, n. 43, p. 53–62, 12 - 2017. Disponível em: <https://revista.univap.br/index.php/revistaunivap/article/view/1817>. Acesso em: 28 Jan 2024.

BRASIL, **Lei nº 9.394**, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Diário Oficial da União. Brasília, DF. 1996.

CRISTINA DE PAULA, L. A epistemologia de Paulo Freire na formação de pedagogas(os) durante os Estágios Curriculares Supervisionados. **Práxis Educativa**, [S. l.], v. 15, p. 1–23, 2020. DOI: 10.5212/PraxEduc.v.15.17067.101. Disponível em: <https://revistas.uepg.br/index.php/praxiseducativa/article/view/17067>. Acesso em: 08 Jan. 2024.

LASSANCE, Antonio. Como Elaborar Projetos de Intervenção para a Implementação de Políticas Públicas?. **Repositório do Conhecimento do IPEA**. Brasília, DF. Disponível em: https://repositorio.ipea.gov.br/bitstream/11058/11630/1/Publicacao_preliminar_TD_Como_elaborar_projetos.pdf. Acesso em 08 Jan. 2024.

LIMA, Maria Emília Caixeta de Castro. **Aprender ciências: um mundo de materiais**. 2ª ed. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2004.

LUCKESI, Cipriano Carlos. **Avaliação da aprendizagem: Componente ato pedagógico**. 1ª ed. São Paulo: Cortez, 2011.

RIBEIRO, Thais Regina Prado. Tipos de cursos. **Instituto Federal da Bahia**. 2019. Disponível em: <https://portal.ifba.edu.br/ensino/tipos-de-cursos>. Acesso em: 27/12/2023 às 09:05.

ROCHA, Marisa Lopes da; AGUIAR, Katia Faria de. Pesquisa-intervenção e a produção de novas análises. **Psicologia: ciência e profissão**. Brasília, DF. v. 23, p. 64-73, 2003.

SANTOS, T. N. T.; FREITAS, L. M. . Aulas Práticas no Ensino de Ciências para Educação de Jovens e Adultos. **VI Encontro Regional Sul de Ensino de Biologia**, 2013, Santo Ângelo, RS. Anais do VI EREBIO-SUL, 2013. Disponível em: https://san.uri.br/sites/anais/erebio2013/poster/13409_79_Tatiane_Nazareth_Trindade_dos_Santos.pdf Acesso em 17 Jan. 2024.

SAVIANI, D. **Escola e Democracia**. 44. ed. São Paulo: Cortez/Autores Associados, 2018.

SAVIANI, Dermeval. Trabalho e educação: fundamentos ontológicos e históricos. **Revista Brasileira de Educação**, Campinas - SP v. 12, n. 34, p. 152-165, 2007. Disponível em: <http://educa.fcc.org.br/pdf/rbedu/v12n34/v12n34a12.pdf>. Acesso em 04 Jan. 2024.

URBANETZ, S. T.; ROMANOWSKI, J. P.; TEDESCO FILHO, J. M. Políticas de formação docente: desafios à Educação Profissional. **Retratos da Escola**, [S. l.], v. 15, n. 31, p. 111–127, 2021. DOI: 10.22420/rde.v15i31.1271. Disponível em: <https://retratosdaescola.emnuvens.com.br/rde/article/view/1271>. Acesso em: 04 Jan. 2024.

Dados básicos da aula

Nome do curso técnico: Técnico em Nutrição e Dietética

Nome da disciplina: Controle Higiênico Sanitário

Data: 29/11 e 06/12 das 08:40 às 11:30

Tema da aula: Manual de boas práticas de Fabricação (BPF)

Local da atividade: Laboratório e sala de aula.

URBANETZ, S. T.; BASTOS, E. N. M. Paulo Freire e a Educação Profissional Técnica e Tecnológica. **Práxis Educativa**, [S. l.], v. 16, p. 1–14, 2020. DOI: 10.5212/PraxEduc.v.16.16602.011. Disponível em: <https://revistas.uepg.br/index.php/praxiseducativa/article/view/16602>. Acesso em: 05 Jan. 2024.

VIELLA, Maria dos A. L.; RAYMUNDO, Gislene M.C. A Avaliação Sob a Perspectiva da Diversidade e das Competências: Caminhos para a Educação Profissional e Tecnológica. In: SOUZA, Francisco das C. S.; NUNES, Albino O (org.). **Temas em Educação Profissional e Tecnológica**. Campos dos Goytacazes, RJ: Essentia, 2019, p. 250. Disponível em: <https://arquivosbrasil.blob.core.windows.net/insulas/anexos/temas-em-ept-versao-completa.pdf>. Acesso em 25 Jan. 2024.

APÊNDICES

APÊNDICE A - PLANO DE AULA

1. Competências

Competência Geral

- ✓ Acompanhar e orientar a execução das atividades que compõe toda a escala de produção de refeições, bem como as atividades de controle de qualidade higiênico-sanitárias, atendendo às normas de Segurança Alimentar e Nutricional.

Competências Específicas

- ✓ Aplicar as normas de boas práticas para serviços de alimentação na produção de refeição pré-definida conforme resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004;
- ✓ Instruir sobre a metodologia 5s como forma de controle de qualidade;
- ✓ Preencher checklist sobre não conformidade do ambiente de trabalho (laboratório);
- ✓ Elaborar manual de BPF e Procedimento Operacional Padrão- POP.

2. Metodologia

2.1 Estratégia de ensino:

- ✓ Experimentação;

2.2 Implementação da estratégia:

A estratégia será desenvolvida por meios do manuseio dos equipamentos do laboratório e toda a organização durante e pós desenvolvimento da atividade prática.

No primeiro momento de aula, os alunos terão uma breve revisão e discussão sobre o conteúdo do BPF e POP afim de esclarecer quaisquer tipos de dúvidas e verificar sobre o conhecimento do tema, serão apresentados a metodologia 5s como forma de auxílio para ser acrescentadas no controle de qualidade da prática a ser executada.

Os alunos serão divididos por praças, cada um ficando responsável pela execução de um dos passos para a realização da refeição, bem como organização do local de trabalho. Mas, antes de realizarem a execução do experimento, os alunos devem verificar se os equipamentos estão em condições de uso, se a organização do laboratório (local de trabalho) está em conformidade com a legislação, aplicando as normas de boas práticas e metodologia 5s.

Ainda nessa etapa, os alunos deverão fazer as devidas anotações sobre as conformidades e não conformidades encontradas no laboratório. Em seguida realizarão a execução da atividade prática, tendo em vista que também precisam fazer a execução e finalização da atividade em conformidade com o controle de qualidade higiênico-sanitárias.

Na irão demonstrar os resultados da atividade prática por meio de apresentação oral do relatório discorrendo sobre eventuais imprevistos, fazendo o diálogo sobre a prática com a teoria, fazendo observações e, o professor, questionando-os sobre as observações feitas durante a execução da prática para validar a efetividade do ensino e concluir a avaliação.

3. Avaliação

A avaliação será formativa e somativa, com base percepção em relação à compreensão do assunto trabalhado por parte dos alunos, elaboração de relatório e apresentação dos resultados.

- ✓ No laboratório, a avaliação será conforme a prática realizada, a higienização e manipulação do local no preparo dos alimentos para a refeição - (Macarrão com Camarão ao Molho Branco).
- ✓ Em sala de aula, será conforme apresentação do relatório e discussão em sala objetivando a compreensão de como o aluno construiu o seu conhecimento sobre ao conteúdo.

4. Recursos necessários

- ✓ Laboratório e seus equipamentos, insumos (macarrão, queijo grana padano, camarão, sal etc.).
- ✓ Em sala de aula será usado data show, notebook.

5. Referências

CAMPOS, Renato et al. A ferramenta 5S e suas implicações na gestão da qualidade total. **Simpep–Simpósio de Engenharia de Produção**, v. 12, p. 685-692, 2005. Disponível em: [Campos R A FERRAMENTA 5S E SUAS-libre.pdf \(d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net\)](#). Acesso em 25/11/2023 às 14:35.

FLEURY, Maria Tereza Leme. O desvendar a cultura de uma organização: uma discussão metodológica. **Cultura e poder nas organizações**, 1996.

GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. In: **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. 2001. p. 629.

SILVA JÚNIOR, Eneo Alves da. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. In: **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. 2005. p. 623.

Aracaju, Se, 06/12/2023

Mayara Santos Souza



DECLARAÇÃO DE REALIZAÇÃO DO TRABALHO FINAL DE CURSO (PROJETO DE INTERVENÇÃO NA PRÁTICA DOCENTE)

Declaro, para os devidos fins, que a estudante **Mayara Santos Souza**, RG **03662347-4**, CPF **06912594530**, matrícula **20222DEPTPA0015**, realizou o Projeto de Intervenção na Prática Docente, na Unidade de Educação Profissional e Tecnológica, no período de **22/12** a **06/12**, sob supervisão do (a) docente **Carla Crislan de Souza Bery**, no componente curricular **Controle Higiênico Sanitário**, do curso **Técnico em Nutrição e Dietética**.

Atenciosamente,



Documento assinado digitalmente
CARLA CRISLAN DE SOUZA BERY
Data: 07/12/2023 08:43:0300
Verifique em <https://validar.itl.gov.br>

Assinatura do (a) Supervisor (a) na Unidade de EPT