

FICHA TÉCNICA

Este material é um produto educacional oriundo da pesquisa de Mestrado *Recursos pedagógicos para práticas de letramento em Língua Portuguesa na perspectiva da politecnia: pesquisa-ação com sujeitos da Educação Profissional Técnica de Nível Médio Subsequente*, a qual foi avaliada por uma banca de docentes doutores, pelos estudantes sujeitos da pesquisa-ação e por docentes da área da Confeitaria; e apresentado ao Programa de Pós-Graduação em Educação Profissional e Tecnológica (ProfEPT) do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina como requisito parcial para a obtenção do título de Mestra em Educação Profissional e Tecnológica.

Produto educacional: Unidade Didática: perspectiva interdisciplinar para práticas de letramento em Língua Portuguesa na Educação Profissional Técnica De Nível Médio

Produção e organização: Raquel Darelli Michelin

Orientação: Salete Valer

Banca de avaliação: Marizete Bortolanza Spessatto, Prof.^a Dr.^a; Jane Parisenti, Prof.^a Dr.^a; Ana Paula Kuczmynda Da Silveira, Prof.^a Dr.^a

Projeto gráfico e diagramação: Raquel Darelli Michelin e Lara Santos Ventura

Ficha de identificação da obra elaborada pelas autoras

Michelon, Raquel Darelli; Valer, Salete.

Unidade Didática: perspectiva interdisciplinar para práticas de letramento em Língua Portuguesa na Educação Profissional Técnica De Nível Médio -- Florianópolis, 2020.

48 p.

Produto Educacional (Mestrado Profissional – Programa de Pós-Graduação em Educação Profissional e Tecnológica em Rede Nacional – ProfEPT) -- Centro de Referência em Formação e EaD (Cerfead), Instituto Federal de Santa Catarina, 2020.

Inclui Referências

1. Produto Educacional. 2. Unidade didática. 3. Ensino de Língua Portuguesa. 4. Educação Profissional. 5. (Meta)cognição. I. Valer, Salete, orient. II. Título.

Este material pode ser utilizado livremente para fins educacionais.

Não é permitida a reprodução para fins comerciais.

RESUMO

No processo de ensino-aprendizagem da educação profissional, a partir de uma visão politécnica, ressalta-se a indissociabilidade do binômio teoria-prática por meio de dois aspectos basilares: o do trabalho como princípio educativo e o da pesquisa com princípio pedagógico. Nessa perspectiva, inserido no Programa de Pós-Graduação em Mestrado Profissional em Educação Profissional e Tecnológica em Rede Nacional (ProfEPT), como parte da pesquisa de Dissertação, este produto educacional, *Unidade didática*, teve por objetivo apresentar, no decorrer de uma pesquisa-ação, ações didático-pedagógicas para a ampliação dos conhecimentos linguísticos dos estudantes trabalhadores. Isso se deu por meio atividades de leitura, escrita, escuta e oralidade organizadas em diferentes sequências didáticas, as quais envolveram diversos gêneros discursivo-textuais de distintos campos de atuação social. Constitui-se em uma proposta interdisciplinar, cujo conteúdo temático se relaciona aos principais conceitos teóricos e práticas que subjazem à elaboração de um produto gastronômico. Os resultados da aplicação da intervenção apontam que os estudantes ampliaram suas habilidades linguísticas e compreenderam as relações estabelecidas entre teoria e prática como elementos indissociáveis no processo de aprendizagem. Conclui-se apontando a relevância da instituição escolar como a principal agência de mediação por meio da qual ações de interação bem planejadas possam contribuir para o desenvolvimento de atividades mentais superiores nos estudantes trabalhadores, as quais se materializam por meio de gêneros discursivo-textuais complexos, possibilitando-lhes as condições ao acesso-permanência-sucesso e progressão ao mundo do trabalho e aos estudos.

Palavras-chave: ProfEPT. Unidade didática como produto educacional. Curso Técnico. Projeto temático interdisciplinar. Língua Portuguesa como língua materna.

ORIENTAÇÃO AOS PROFISSIONAIS E AOS ESTUDANTES DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL TÉCNICA DE NÍVEL MÉDIO

Prezados(as)!

A unidade didática, apresentada aqui como produto educacional, foi elaborada como parte de uma pesquisa-ação realizada no Programa de Mestrado Profissional em Educação Profissional e Tecnológica (ProfEPT) (2018-2020), intitulada “Recursos pedagógicos para práticas de letramento em Língua Portuguesa na perspectiva da politécnica: pesquisa-ação com sujeitos da Educação Profissional Técnica de Nível Médio Subsequente”. A pesquisa em sujeitos do Curso Técnico Subsequente em Confeitaria, Módulo I, semestre 2018-2, no Instituto Federal de Ciência, Educação e Tecnologia de Santa Catarina, *Campus* Florianópolis-Continente, da referida dissertação de mestrado cujo projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética conforme parecer número (2.743.173). Embasada nos documentos legais das políticas educacionais brasileiras, essa pesquisa assume o letramento como prática pedagógica, o qual deve criar as condições necessárias para que os sujeitos possam acessar os bens culturais permitindo-lhes as condições para a permanência, o sucesso e a progressão para o mundo do trabalho e aos estudos.

Nessa perspectiva, a Unidade didática, como segundo produto educacional, está relacionada ao primeiro produto educacional denominado “*Card game*: ações cooperativas na Educação Profissional”, e teve por objetivo apresentar uma proposta pedagógica para a ampliação dos conhecimentos textuais e linguísticos dos estudantes por meio de leitura, escrita, escuta e oralidade organizados em diferentes sequências didáticas, as quais envolveram diversos gêneros discursivo-textuais de distintos campos de atuação social. A unidade didática se configura como uma proposta de atividade interdisciplinar em que as práticas linguísticas aqui apresentadas possam ser adotadas como ferramentas pedagógicas nas demais unidades curriculares a fim de se ampliar nos estudantes a prática de materializar, por meio de gêneros discursivo-textuais, as atividades mentais superiores propostas nas bases conceituais da educação profissional politécnica.

Nesse sentido, a elaboração deste produto educacional está sustentada por estes encaminhamentos teóricos, os quais envolvem o processo de ensino-aprendizagem no contexto da Educação Profissional, fundamentada em uma educação politécnica, a qual envolve a Pesquisa como Princípio Pedagógico (DEMO, 2000) e o Trabalho como Princípio Educativo (CIAVATTA, 2005a, 2005b, 2009; RAMOS, 2008). Assume-se, portanto, a teoria de ensino histórico-crítica conforme propõem Libâneo (2003) e Saviani (2005), reconhecendo a educação por meio de uma perspectiva social, a qual

apresenta uma significação e promove transformações no contexto em que os sujeitos se inserem.

Assumem-se, ainda, como teoria de aprendizagem, os pressupostos sociointeracionistas de Vygotsky (2000, 2008 [1978]), em que conceitos como pensamento, linguagem, interação, mediação etc. são basilares para o desenvolvimento das atividades mentais superiores as quais se materializam por meio de gêneros discursivo-textuais mais complexos. Assume-se, em termos de teorias de língua(gem), a perspectiva bakhtiniana (BAKHTIN, 1992 [1952-1953]) presente nos diversos documentos norteadores para o ensino de língua, com um destaque especial para o documento Base Nacional Comum Curricular (BRASIL, BNCC, 2016), replicado na versão de (2017), o qual propõe o caráter sociodialógico da linguagem como usos sociais da linguagem, sendo que esses usos sociais se tipificam em gêneros discursivo-textuais relativamente estáveis (BAKHTIN, 1992 [1952-1953]). Em termos de processos de ensino-aprendizagem, são assumidos os preceitos do Interacionismo sociodiscursivo com base especialmente em Bazerman (2005, 2006, 2011) e Schneuwly, Dolz *et al.* (2010 [2004]).

Espera-se que este produto educacional contribua com os agentes da educação profissional e com o processo de ensino-aprendizagem nessa modalidade de ensino, auxiliando no desenvolvimento de ações de interação mediadas pelos atores do processo educacional. Dessa forma, acredita-se que o binômio teoria-prática possa ser incorporado aos preceitos teórico-metodológicos que devem ser assumidos para que as bases de uma formação integral do sujeito trabalhador sejam fortalecidas.

Boa leitura!

SUMÁRIO

1 UNIDADE DIDÁTICA: PERSPECTIVA INTERDISCIPLINAR PARA PRÁTICAS DE LETRAMENTO EM LÍNGUA PORTUGUESA NA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL TÉCNICA DE NÍVEL MÉDIO	7
2 ORGANIZAÇÃO DESTA UNIDADE DIDÁTICA	18
2.1 SEQUÊNCIA DIDÁTICA COM O GÊNERO DISCURSIVO-TEXTUAL RECEITA COMO UNIDADE DE ENSINO	18
2.2 SEQUÊNCIA DIDÁTICA DO GÊNERO DISCURSIVO-TEXTUAL FICHA TÉCNICA INDIVIDUAL COMO UNIDADE DE ENSINO	19
2.3 SEQUÊNCIA DIDÁTICA COM O GÊNERO DISCURSIVO-TEXTUAL CARD GAME COMO UNIDADE DE ENSINO	22
2.4 SEQUÊNCIA DIDÁTICA COM O GÊNERO DISCURSIVO-TEXTUAL FICHAMENTO DE CONCEITO COMO UNIDADE DE ENSINO	23
2.5 SEQUÊNCIA DIDÁTICA COM O GÊNERO DISCURSIVO-TEXTUAL SEMINÁRIO COMO UNIDADE DE ENSINO	31
2.6 SEQUÊNCIA DIDÁTICA COM O GÊNERO DISCURSIVO-TEXTUAL ENSAIO CURTO DISSERTATIVO COMO UNIDADE DE ENSINO	32
2.7 SEQUÊNCIA DIDÁTICA COM O GÊNERO DISCURSIVO-TEXTUAL RODADA SIMPLES DE CONVERSA COMO UNIDADE DE ENSINO	39
2.8 SEQUÊNCIA DIDÁTICA COM O GÊNERO DISCURSIVO-TEXTUAL FICHA TÉCNICA (ATIVIDADE INTERDISCIPLINAR EM GRUPO PARA O FESTIVAL)	40
2.9 SEQUÊNCIA DIDÁTICA DA ATIVIDADE FIM: FESTIVAL PARA A SOCIALIZAÇÃO DOS PRODUTOS GASTRONÔMICOS	41
3 PARA FINALIZAR A APRESENTAÇÃO DA UNIDADE DIDÁTICA	44
REFERÊNCIAS	45

1 UNIDADE DIDÁTICA: PERSPECTIVA INTERDISCIPLINAR PARA PRÁTICAS DE LETRAMENTO EM LÍNGUA PORTUGUESA NA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL TÉCNICA DE NÍVEL MÉDIO

Ao organizar o conteúdo a ser trabalhado em sala de aula por temas ou procedimentos faz-se uso de uma sequência didática, que se apresenta como uma condução metodológica a qual considera determinados fundamentos teóricos necessários ao processo de ensino-aprendizagem. De acordo Dolz, Noverraz e Schneuwly (2004, p. 97), pesquisadores cujas obras fazem referência principalmente à relação interacional entre linguagem e sociedade, “sequência didática é um conjunto de atividades escolares organizadas, de maneira sistemática, em torno de um gênero textual oral ou escrito”. A fim de que o domínio dos gêneros textuais nas diversas situações comunicativas seja favorecido, esses mesmos autores estruturam a maneira como uma sequência didática pode ser elaborada. Primeiramente, deve-se fazer uma apresentação de forma a descrever e detalhar a tarefa a ser realizada pelos sujeitos. Em seguida, parte-se para uma produção diagnóstica para se avaliar o que os sujeitos já conhecem e como as atividades poderiam ser ajustadas a fim de se adequarem melhor ao contexto. Na sequência, viriam, então, as várias atividades sistemáticas de acordo com o gênero discursivo-textual escolhido. Por último, realiza-se a produção final, momento de praticar as teorias conhecidas e avaliar os aprendizados adquiridos.

Nesta proposta de pesquisa, buscou-se elaborar uma unidade didática, ou seja, um conjunto de sequências didáticas, entendida como uma atividade interdisciplinar para que pudesse ser desenvolvida entre diferentes unidades curriculares do primeiro módulo do Curso Técnico Subsequente em Confeitaria. As ações didático-pedagógicas, por meio da leitura, escuta e produção dos diferentes gêneros discursivo-textuais têm por fim que os sujeitos estudantes textualizem os conhecimentos teóricos e práticos intrínsecos a cada unidade curricular, em que o binômio teoria-prática se materializa para a formação integral dos sujeitos. Assim, entende-se que a metacognição, ou seja, a reflexão sobre as ações, aparece aqui como um exercício relevante para esse propósito.

A atividade interdisciplinar por completo prevê uma atividade prática fim, ou seja, a elaboração de um produto gastronômico da confeitaria em grupo e interdisciplinarmente, o qual foi socializado pelos integrantes ao final do semestre em um *Festival de alimentação saudável e sustentável*, proposta já recorrente na instituição de pesquisa para o primeiro semestre do Curso Técnico de Confeitaria. Nessa proposta temática, os alunos desenvolvem produtos utilizando ingredientes estudados em uma perspectiva histórica e cultural, utilizando os conhecimentos de higiene e manipulação de alimentos. Selecionam critérios de sustentabilidade, critérios nutricionais, além de habilidades básicas de

confeitaria, trabalhando em equipes, fazendo adaptações de formulações originais ou criando novas receitas e elaborando a ficha técnica do produto gastronômico escolhido para apresentar. No processo de produção, além do constante contato com os professores no decorrer das respectivas aulas, os estudantes têm um dia de aula prática disponível para os testes dos produtos e mais um dia para a execução da amostra para o festival.

Assim, o que se está propondo para esta Unidade didática, como recurso pedagógico, é que as atividades mentais acionadas no desenvolvimento, neste caso, do produto gastronômico dentro do conteúdo de cada unidade curricular, sejam sistematizadas, pela produção escrita e oral dos gêneros discursivo-textuais de diferentes campos de atuação social, especialmente, os aqui apresentados como textos didáticos, cuja relevância de uso para o desenvolvimento cognitivo dos estudantes está amplamente discutida em Valer (2012, 2019).

Em decorrência do papel da instituição escolar no desenvolvimento cognitivo dos estudantes, ressalta-se que os processos linguísticos complexos não devam ser simplificados, isso porque

A escola não pode garantir o uso da linguagem fora do seu espaço, mas deve garantir tal exercício de uso amplo no seu espaço, como forma de instrumentalizar o aluno para o seu desempenho social. Armá-lo para poder competir em situação de igualdade com aqueles que julgam ter o domínio social da língua. (BRASIL, 2000, p. 22).

Entende-se que a escolarização é um espaço-tempo fundamental para que todos os estudantes possam desenvolver as práticas de letramentos às quais muitos não tiveram acesso.

Essa simplificação no processo de aprendizagem muitas vezes pode ocorrer, como indicam Valer, Brognoli e Lima (2017, p. 2800),

pela crença de que estudantes com déficit de letramento não sejam capazes de aprendizagem; pela falta de tempo e conhecimento para trabalhar individualmente com esses textos; para evitar as reclamações dos/das estudantes ou ainda pelo entendimento de que os estudantes não farão uso dessa linguagem no contexto profissional ou no seu cotidiano etc.

Nessa relação, embora a adoção dos textos didáticos como ferramenta didático-pedagógica nas diferentes unidades curriculares seja mais trabalhoso ao docente, especialmente, as ações pedagógicas aqui propostas, essa prática envolve como proposto no documento *Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais da Educação Básica* “[...] a aprendizagem como processo de apropriação significativa dos conhecimentos, superando a aprendizagem limitada à memorização” (BRASIL, DCNGEB, 2013. p.219). Fortalece-se com essa ação a prática de escrita e oralidade de textos mais complexos, indo além de atividades avaliativas via provas objetivas e ou discursivas simplificadas, focalizando-se mais na prática escrita e oral individual que práticas de letramento em grupo, em que, muitas vezes, o estudante não participa efetivamente de textualizações a não ser nas provas.

A produção dos textos aqui indicados contribui em grande escala para a superação desses déficits de letramento diagnosticados no processo de escolarização. Para isso, deve-se ressaltar o que orienta o documento complementar aos Parâmetros Curriculares Nacionais de que o conhecimento próprio do conteúdo da língua está para além dela, pois a interação verbal deve permitir o

desenvolvimento das capacidades cognitivas dos alunos, para que, em todos contextos, os sujeitos sejam aptos a

Informar e informar-se, comunicar-se, expressar-se, argumentar logicamente, aceitar ou rejeitar argumentos, manifestar preferências, apontar contradições, fazer uso adequado de diferentes nomenclaturas, de diferentes códigos e de diferentes meios de comunicação. (BRASIL, PCN+, 2002, p.13).

Nessa proposta educacional, os gêneros textuais, unidade de ensino da língua, devem ser utilizados como recursos didático-pedagógicos de avaliação de conhecimento pelos demais docentes em seus componentes curriculares e não somente nas aulas de Língua(gem). A prática de escrita e oralidade desses textos de forma individual e mediada pelos respectivos docentes ampliará, em grande escala, os conhecimentos linguísticos dos estudantes, especialmente, daqueles que chegam à instituição escolar com déficit de letramento.

Como se pode observar, essa proposta pedagógica entrelaça os diferentes saberes relacionados à pesquisa, à escrita, à oralidade e às práticas profissionais específicas do produto gastronômico, revelando que a ampliação da qualidade da escrita e da oralidade ocorre efetivamente quando e se todos os envolvidos no processo de mediação assumirem a mesma perspectiva em relação aos pressupostos teórico-metodológicos de ser o gênero discursivo-textual a unidade de ensino nas unidades de Língua(gem), compreendendo-se o seu caráter transversal. É nesse sentido que, mesmo sendo o ensino de língua responsabilidade de uma área, a prática efetiva para desenvolver sua ampliação e qualificação deve ser de responsabilidade de todos os profissionais do contexto educativo. Propõe-se, assim, que as bases cognitivas e linguísticas aqui apresentadas possam ser mais amplamente socializadas nas instituições de educação profissional, em especial, por meio de formações via oficinas e outras ações pedagógicas para que todos os mediadores compreendam e se apropriem desses saberes.

Com base nessas especificações, para o planejamento da pesquisa-ação à qual este produto educacional está vinculado, o desenvolvimento e preparação para a socialização do produto gastronômico da área da confeitaria ao público interno e externo ocorreu acompanhada de produções textuais escritas e orais de diferentes gêneros discursivo-textuais.

Como se vê no quadro (1), a seguir, as três primeiras sequências didáticas foram aplicadas aos estudantes com o propósito de situá-los em relação a determinadas questões textuais, linguísticas e temáticas relacionadas à área de atuação profissional. Após essa inserção, aplicou-se, com função diagnóstica, uma atividade pedagógica, aqui definida como *seminário simplificado*. Aplicado como pré-teste e pós-teste, essa prática oral de curta duração (até cinco minutos de apresentação individual) buscou verificar (testar) a forma como cada estudante faz uso da densidade lexical e da fluência ao expressar e relacionar os conceitos teóricos e práticos que envolvem o processo de elaboração de um produto gastronômico da Confeitaria. Essa prática pode ser aplicada não só em forma de seminário individualizado, mas também no decorrer de atividades práticas, por ser uma maneira de reforçar o entendimento da relação teoria-prática, aspecto relevante para tornar o sujeito trabalhador consciente

dessas relações que sustentam o saber profissional. Reforça-se aqui que expressar os conhecimentos teóricos e práticos fazendo uso do estilo formal de linguagem na modalidade oral e gestual são condições fundamentais para que esses sujeitos possam se inserir no mundo do trabalho. Dada tamanha importância da prática da linguagem abordada transversalmente, essa atividade é uma sugestão interessante para ser adotada, por exemplo, nos laboratórios de práticas dos diversos cursos na EPT, para que o estudante vá compreendendo e apresentando a teoria com a atividade prática de laboratório.

Quadro 1 – Unidade didática planejada para a pesquisa-ação

CONTEÚDO DA UNIDADE DIDÁTICA		
Sequências didáticas anteriores ao pré-teste		
1	Sequência didática	Gênero discursivo-textual: receita
2	Sequência didática	Gênero discursivo-textual: ficha técnica individual
3	Sequência didática	Gênero discursivo-textual: <i>card game</i> cooperativo
	Pré-teste	Seminário simplificado
Sequências didáticas de intervenção		
4	Sequência didática	Gênero discursivo-textual: fichamento de conceito
5	Sequência didática	Gênero discursivo-textual: seminário
6	Sequência didática	Gênero discursivo-textual: ensaio curto dissertativo
7	Sequência didática	Gênero discursivo-textual: rodada de conversa
8	Sequência didática	Gênero discursivo-textual: ficha técnica (em grupo: atividade interdisciplinar em grupo para o festival)
9	Atividade fim	Festival para a socialização dos produtos gastronômicos
	Pós-teste	Seminário simplificado

Fonte: Elaborado pelas autoras, 2020.

O quadro (1) apresenta todas as sequências didáticas planejadas e executadas na unidade didática. Percebe-se, portanto, que foi oportunizado aos estudantes, durante as aulas da unidade curricular Linguagem e Comunicação, o desenvolvimento de habilidades de produção textual oral e

escrita tanto individuais como em grupos. No decorrer dessas práticas pedagógicas, ocorreu avaliações formativas e somativas. Assim, o quadro (2) a seguir, trata da apresentação das avaliações somativas com suas respectivas pontuações.

Quadro 2 – Atividades somativas aplicadas no decorrer da pesquisa-ação

1	Ficha técnica completa de um produto da área da confeitaria	1/10
2	Seminário simplificado (apresentação oral (pré-teste))	0,5/10
3	Fichamento de conceito (referência, parágrafo, citação e comentários)	2/10
4	Ensaio curto dissertativo sobre tema da área	3/10
5	Seminário simplificado (apresentação oral (pós-teste))	3/10
6	Presença e Participação	0,5/10

Fonte: Elaborado pelas autoras, 2020.

O quadro (2) apresenta as avaliações somativas desenvolvidas ao longo da unidade didática proposta, considerando habilidades das mais básicas às mais complexas para a produção de textos escritos e orais de maneira individual e em grupo. Os demais processos avaliativos encontram-se na descrição de cada sequência didática que constituem a próxima seção deste produto educacional.

Conforme as informações constantes nos quadros (1) e (2), percebe-se que o planejamento das atividades para a produção de diferentes gêneros textuais contempla as quatro habilidades da língua(gem) desejadas: leitura, escuta, escrita e oralidade, e também está embasado em um vasto referencial teórico que justifica a escolha e o emprego das ações que estão descritas na próxima seção, quando será tratado sobre cada uma das sequências didáticas pensadas para compor este produto educacional. Nesse sentido, a fim de atingir os objetivos de aprendizagem propostos nesta unidade didática, as ações didático-pedagógicas além de serem sustentadas por esses pressupostos teóricos, também são norteadas por documentos de políticas públicas para o ensino da língua portuguesa e para Educação Profissional Técnica de Ensino Médio.

Assim, ao tratar da primeira sequência didática cujo objeto de ensino é a receita culinária, ressalta-se que, embora seja um gênero discursivo-textual do cotidiano, transforma-se, neste contexto de estudo, em texto do *campo de trabalho* (BRASIL, BNCC, 2017), caracterizando-se como texto recorrente na prática profissional do Técnico em Confeitaria. Já a ficha técnica, objeto de ensino-aprendizagem em duas das sequências didáticas (uma de produção individual - segunda sequência; e outra em grupo - oitava sequência) é um gênero discursivo-textual que, como uso social da linguagem, pertence especificamente ao campo de trabalho na área da gastronomia, caracterizando-se como texto mais relevante para a prática profissional do Técnico em Confeitaria. Nele estão sistematizados, explícita ou implicitamente, os princípios *ciência, tecnologia, trabalho e cultura* (BRASIL, DCNGEB, 2013), teorizados

nas bases conceituais da educação omnilateral (CIAVATTA, 2008; FRIGOTTO, 2001; MOURA, 2007; RAMOS, 2008). Esses princípios que envolvem a elaboração do produto gastronômico da área de trabalho, marcam, assim, ações mentais superiores (VYGOTSKY, 2000, 2008 [1978]) acionadas pelo trabalhador da área nessa prática profissional.

Em acréscimo, aponta-se a relevância do *Card game* cooperativo como recurso didático-pedagógico (BUSARELLO, ULRICHT e FADEL, 2014) proposto pela terceira sequência didática para ampliar, pela atividade lúdica, a consciência em relação aos conhecimentos teóricos que subjazem a prática do trabalho, materializada linguisticamente pelo gênero discursivo-textual ficha técnica.

O fichamento de conceito, objeto de ensino da quarta sequência didática proposta, é um gênero discursivo-textual do campo de atuação das *práticas de estudo e pesquisa* (BRASIL, BNCC, 2017), caracterizando-se como texto primordial para a compreensão e sintetização de conceitos. Na perspectiva deste produto educacional, nessa sequência traz-se o gênero discursivo textual fichamento (texto didático), como instrumento didático-pedagógico (VALER, 2019) para desenvolver no estudante as estratégias de leitura e a sistematização de diferentes aspectos envolvidos no processo da pesquisa bibliográfica que tratam dos conceitos teóricos que subjazem à elaboração de um produto gastronômico, acionados por meio do recurso *card game*.

Para compor a quinta sequência didática em uma perspectiva de continuidade do desenvolvimento das habilidades linguísticas dos estudantes, escolheu-se o seminário, que é um gênero discursivo-textual oral do campo de atuação das *práticas de estudo e pesquisa* (BRASIL, BNCC, 2017), caracterizando-se como texto relevante para a compreensão, sintetização e apresentação de conceitos. Em acréscimo, o gênero discursivo textual seminário (texto didático), como instrumento didático-pedagógico (VALER, 2019) reforça nos estudantes as estratégias de leitura, cujos conceitos teóricos foram sistematizados pelo fichamento no processo da pesquisa bibliográfica; oportuniza aos alunos o aprendizado de técnicas investigativas, do posicionamento crítico e da independência intelectual. Pela prática do seminário, o estudante também desenvolve processos comunicativos como expressão corporal, cooperação entre os integrantes, constituição de roteiros para a apresentação entre outros aspectos comunicativos. Nesta Unidade didática, os estudantes socializaram os conceitos teóricos sistematizados por meio do fichamento, os quais foram compartilhados via TIC.

Na composição da sexta sequência didática, encontra-se o ensaio curto dissertativo, um gênero discursivo-textual do campo das *práticas de estudo e pesquisa* (BRASIL, BNCC, 2017), caracterizando-se como texto relevante para a compreensão, sintetização, apresentação e reflexão de conceitos. O gênero discursivo textual ensaio curto dissertativo como instrumento didático-pedagógico (VALER, 2012, 2019) serve para desenvolver e avaliar, progressiva e sistematicamente, as capacidades de escrita dos alunos. Tem ainda por função a ampliação no estudante da prática da escrita com a sua própria voz, por meio da qual são acionadas ações mentais mais amplas entre teorias e realidade. Essa prática de escrita prepara o estudante para a produção dos textos secundários mais complexos relacionados ao processo

da pesquisa como princípio pedagógico. Nesta unidade didática, faz-se uso do ensaio dissertativo para promover nos estudantes relações teóricas e reflexivas entre a teórica e a prática profissional, fazendo uso dos conceitos teóricos sistematizados pelos fichamentos e socializados pelo seminário.

O gênero discursivo-textual rodada simples de conversa está inserido na sétima sequência didática e, para o contexto escolar, configura-se como um espaço democrático, em que se privilegia o diálogo e a interação entre os sujeitos envolvidos no processo de ensino-aprendizagem de língua portuguesa como língua materna. Nesse sentido, esse gênero apresenta-se como um subsídio para a valorização da oralidade e para o respeito às diferentes vozes inseridas na escola. Pode-se utilizá-lo para introduzir, aprofundar ou concluir/refletir sobre diversas temáticas. Em sua aplicação, permite-se que cada participante se expresse e compartilhe suas percepções a respeito do tema em questão. As opiniões expressas pelas diferentes falas podem ser convergentes ou divergentes, podendo suscitar um debate maduro e respeitoso sobre o tema proposto.

Ademais, a mediação desse processo é estabelecida pelo(a) docente, que deve auxiliar para que a distribuição dos lugares de fala seja equalizada entre os participantes, favorecendo a troca de experiências, além de garantir que sejam atendidos os critérios estruturais para esse tipo de discussão. Sendo assim, o gênero discursivo-textual rodada simples de conversa amplia a qualidade das relações entre os envolvidos no processo de ensino-aprendizagem, o que auxilia na melhor percepção sobre o próprio sujeito e sobre o outro no cotidiano da escola. Por fim, a troca que acontece por meio desse gênero discursivo-textual pode, ainda, fazer com que apareçam questões inéditas a respeito do tópico em discussão.

Nesse sentido, a rodada simples de conversa também é um gênero discursivo-textual que apresenta uma intersecção entre o campo das *práticas de estudo e pesquisa* e o campo da *vida pessoal* (BRASIL, BNCC, 2017), caracterizando-se como texto relevante para a compreensão, sintetização, apresentação e reflexão de conceitos. Em acréscimo, nesta sequência traz-se esse gênero discursivo textual como mais um instrumento didático-pedagógico (VALER, 2012. p. 33) para desenvolver e avaliar, progressiva e sistematicamente, as capacidades de oralidade dos alunos. Tem por função a ampliação no estudante da prática oral com a sua própria voz, por meio da qual são acionadas ações mentais mais amplas entre teorias e realidade. Em resumo, essas práticas orais preparam o estudante para a produção dos textos secundários mais complexos relacionados ao processo da pesquisa como princípio pedagógico.

Em se tratando da escolha pedagógica para compor a última sequência didática, centrada no festival, ressalta-se o seu caráter interdisciplinar pela organização de um projeto temático cujo papel contribui significativamente para o desenvolvimento das habilidades linguísticas tanto da produção escrita como da produção oral, uma vez que envolve o exercício da pesquisa. Segundo as Diretrizes Curriculares Nacionais (2013, p. 164),

Muito além do conhecimento e da utilização de equipamentos e materiais, a prática de pesquisa propicia o desenvolvimento da atitude científica, o que significa contribuir, entre outros aspectos, para o desenvolvimento de condições de, ao longo da vida, interpretar, analisar, criticar, refletir, rejeitar ideias fechadas, aprender, buscar soluções e propor alternativas, potencializadas pela investigação e pela responsabilidade ética assumida diante das questões políticas, sociais, culturais e econômicas. A pesquisa, associada ao desenvolvimento de projetos contextualizados e interdisciplinares/articuladores de saberes, ganha maior significado para os estudantes. Se a pesquisa e os projetos objetivarem, também, conhecimentos para atuação na comunidade, terão maior relevância, além de seu forte sentido ético-social. É fundamental que a pesquisa esteja orientada por esse sentido ético, de modo a potencializar uma concepção de investigação científica que motiva e orienta projetos de ação visando à melhoria da coletividade e ao bem comum. A pesquisa, como princípio pedagógico, pode, assim, propiciar a participação do estudante tanto na prática pedagógica quanto colaborar para o relacionamento entre a escola e a comunidade.

É nesse sentido que um projeto interdisciplinar como o festival proposto amplia o desenvolvimento cognitivo para ações mais complexas e estabelece um diálogo entre os estudos e o mundo do trabalho.

Além disso, entendendo essa atividade como recurso para a socialização dos produtos gastronômicos, remete-se a um dos documentos das Políticas Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio (Resolução nº 6/2012, art. 21, §1º). Segundo o documento, a prática profissional deve ser desenvolvida em diferentes situações do contexto educacional, tais como experiências laboratoriais, oficinas, atividades em empresas incubadoras, pesquisas e/ou intervenções, visitas técnicas, observações, simulações etc. Além disso, o art. 21 salienta que

A prática profissional, prevista na organização curricular do curso, deve estar continuamente relacionada aos seus fundamentos científicos e tecnológicos, orientada pela pesquisa como princípio pedagógico que possibilita ao educando enfrentar o desafio do desenvolvimento da aprendizagem permanente, integra as cargas horárias mínimas de cada habilitação profissional de técnico e correspondentes etapas de qualificação e de especialização profissional técnica de nível médio (BRASIL, 2012).

Em consonância com as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio, o festival é um evento de extensão concretizado por meio de um projeto temático que envolve a elaboração de um produto tecnológico e se realiza de maneira interdisciplinar, proporcionando aos sujeitos o desenvolvimento das habilidades cognitivas propostas nos documentos oficiais. Dessa forma, há a materialização do conhecimento envolvendo teoria e prática, aspecto indispensável para uma educação politécnica em que o trabalho é entendido como princípio educativo.

Assim, a educação profissional, de forma desafiadora, assume o papel de formar profissionais que, de maneira autônoma, sejam capazes de resolver problemas sociais ou profissionais. Tal proposta visa a uma formação técnica e tecnológica de grande impacto social, a qual se compromete com a melhoria da qualidade de vida da sociedade por meio da vivência do conhecimento, deixando para trás a formação replicadora e tecnocrata. Nesse sentido, o festival é uma atividade-fim oral a qual inter-relaciona o campo de atuação das *práticas de estudo e pesquisa* e o campo do trabalho (BRASIL, BNCC, 2017), caracterizando-se como texto relevante para a compreensão, sintetização e apresentação de conceitos.

Nesta proposta pedagógica elaborada, buscou-se construir uma unidade didática, entendida como uma atividade interdisciplinar entre diferentes unidades curriculares do primeiro módulo do Curso

Técnico Subsequente em Confeitaria. Buscou-se, por meio do letramento de diferentes gêneros discursivo-textuais, que os sujeitos textualizassem os conhecimentos teóricos e práticos intrínsecos a cada unidade curricular, em que o binômio teoria-prática se efetiva para a formação integral dos sujeitos, sendo a metacognição um exercício relevante para esse propósito.

Ressalta-se que essa proposta interdisciplinar prevê uma atividade prática fim, que é um produto gastronômico elaborado em grupo, o qual deve ser socializado pelos integrantes das equipes ao final do semestre em um Festival de alimentação saudável sustentável. Para o desenvolvimento do produto gastronômico por meio da atividade interdisciplinar, os conteúdos foram trabalhados da seguinte forma: na UC História da Gastronomia, apoiados nos conceitos de história e cultura, e no estudo de aspectos histórico-culturais da alimentação na Antiguidade, no Medievo, na Modernidade e na Contemporaneidade, equipes de alunos realizaram pesquisa histórica, bibliográfica ou documental dos ingredientes e/ou das preparações selecionadas por eles, com ênfase em temáticas regionais do Estado de Santa Catarina ou ampliadas para temáticas latino-americanas.

Na UC Alimentação e Sustentabilidade, os alunos (organizados em equipes) propuseram uma preparação da confeitaria com foco nos critérios de sustentabilidade, dentro do contexto catarinense, rastreando concretamente a procedência dos insumos utilizados. A proposição deveria considerar e tentar abarcar o máximo possível dos seguintes aspectos: a) regionalidade e sazonalidade dos insumos; b) seleção de insumos e produtos que apresentem responsabilidade socioambiental na sua cadeia produtiva; consideração com o bem-estar animal; produções regionais e/ou nativos de Florianópolis/Santa Catarina/Brasil; apresentação de identidade cultural e/ou biológica do território; c) características nutricionais da preparação e dos principais insumos utilizados; d) (re)aproveitamento de alimentos; e) identidade cultural da preparação.

Na UC Higiene na Manipulação de Alimentos, os alunos (organizados em equipes) aplicaram os conceitos de higiene para a correta manipulação de toda a cadeia envolvida na produção de sua preparação. Fizeram uso dos conhecimentos teóricos e práticos dos critérios de higiene do manipulador, do ambiente e do alimento embasados nas legislações vigentes. Na UC Nutrição para Produção de Alimentos, os grupos de alunos foram orientados a pensar a preparação por eles proposta no âmbito da adequação nutricional. Ao longo do desenvolvimento do projeto, coube aos alunos revisitar a preparação escolhida para uma abordagem mais saudável, sem descaracterizá-la nos aspectos históricos, culturais e de sustentabilidade, fazendo nela as alterações necessárias para contemplar, ao máximo, os seguintes aspectos: enquadrar-se nos critérios do Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014); optar por ingredientes saudáveis; utilizar formas de preparação mais saudável.

Em resumo, os alunos desenvolveram produtos utilizando ingredientes selecionados de acordo com os aprendizados provenientes das UC de História da Gastronomia e de Higiene, Alimentação e Sustentabilidade. Além do desenvolvimento de habilidades básicas de confeitaria, trabalharam em equipes fazendo adaptações de formulações originais ou criando novas receitas. Tiveram um dia de

aula prática disponível para os testes dos produtos e mais um dia para a execução da amostra para o festival. Assim, como se pode observar, o uso de gêneros discursivo-textuais de diferentes campos de atuação social se entrelaçam na prática do aprendizado, o que evidencia a não linearidade do conhecimento linguístico, uma vez que este não é próprio da UC de Linguagem e Comunicação, mas sim entrelaçado ao contexto interdisciplinar do qual faz parte.

O estudo e a produção de textos relacionados aos gêneros discursivo-textuais são relevantes para inserir os estudantes nas atividades mentais mais amplas que subjazem a pesquisa como princípio pedagógico, conforme propõem as bases conceituais da educação profissional omnilateral (politécnica) para a formação integral do sujeito, na qual o trabalho deve ser princípio educativo e a pesquisa o princípio pedagógico, acentuando-se o binômio teoria e prática (CIAVATTA, 2008; FRIGOTTO, 2001; MOURA, 2007; RAMOS, 2008). Observa-se, assim, que tanto textos do campo do trabalho como da pesquisa tornam-se instrumentos pedagógicos na prática da Educação Profissional Técnica de Nível Médio. Com isso, incorpora-se a dimensão intelectual ao trabalho produtivo e vice-versa (LIBÂNEO 2012; SAVIANI, 2007), buscando a formação de trabalhadores capazes de atuar democraticamente como cidadãos, na posição de dirigentes ou de subordinados.

Com a finalidade de ampliar a habilidade linguística na fala dos estudantes, planejou-se também o ensino-aprendizagem de gêneros discursivo-textuais cujo foco volta-se para o desenvolvimento da oralidade (SCHNEUWLY; DOLZ, 2004), mais especificamente da denominada fala (2) por meio da ampliação das habilidades da escrita (2) (KATO, 2003). Por isso a importância de se partir da escolha de objetos de ensino-aprendizagem (por meio de gêneros) que comportem a legitimidade dos discursos de referência, atendendo às expectativas sociais e também evidenciando as potencialidades dos estudantes. Esses cuidados auxiliam na garantia do aprimoramento das relações entre os sujeitos por meio do desenvolvimento da linguagem efetivada na prática. Para isso, numa perspectiva psicolinguística (KATO, 2003), assume-se o pressuposto de que o desenvolvimento das habilidades linguísticas na linguagem oral é qualificado e ampliado à medida que a escrita é desenvolvida em seus mais diversos estágios, uma vez que há relação entre a escrita e a oralidade as quais são parcialmente isomórficas, embora numa fase inicial a escrita tente representar a fala e, posteriormente, a fala é que tende a simular a escrita. Por isso segue-se a seguinte sequência de ensino-aprendizagem em língua portuguesa: fala (1) > escrita (1) > escrita (2) > fala (2).

A fim de fundamentar a aprendizagem do gênero discursivo-textual durante a escolarização, toma-se por base os pressupostos de que essa é uma fase ideal para o desenvolvimento de competências comunicativas (leitura, escuta, escrita e oralidade) uma vez que as situações de interação escolares, conforme pressupostos do interacionismo sociodiscursivo, são reais e concretas e acontecem pela produção e recepção de textos (BAZERMAN, 2005, 2006, 2011; SCHNEUWLY; DOLZ, 2004).

Em termos de teoria de ensino, seleciona-se a perspectiva histórico-crítica de Libâneo (2012) e Saviani (2007) e, em termos de desenvolvimento da cognição e linguagem, tomam-se os pressupostos

sócio-histórico-culturais (VYGOTSKY, 2000, 2008 [1978]), que tratam do desenvolvimento das funções superiores e da relevância das ações de interação mediadas pelo outro; das estratégias de leitura (GERALDI, 1997), focando nos conceitos de interação e mediação no processo de interpretação do texto e sua relação com a teoria (VYGOTSKY, 2000, 2008[1978]); e das estratégias de leitura e produção textual escrita, observando a epilinguagem, a metalinguagem e a metatextualização. Já na perspectiva psicolinguística (KATO, 2003), assume-se o pressuposto de que a linguagem oral é qualificada e ampliada à medida que a escrita é desenvolvida em seus mais diversos estágios.

Além dessas bases, assume-se o letramento materno, também na perspectiva de uso das Tecnologias de Informação e Comunicação (TICs) (BRASIL, DCN, 2013). Assim, as estratégias de leitura/escuta (GERALDI, 1997) e de escrita/oralidade são mais produtivas quando ocorrem via Tecnologias de Informação e Comunicação (TICs) (BRASIL, DCN, 2013), a fim de formar o sujeito trabalhador para o mundo do trabalho. Conforme propõem os diferentes Parâmetros Curriculares Nacionais (BRASIL, PCNEM, 1999), o ensino-aprendizagem de língua portuguesa como língua materna deve tomar como unidade de ensino o gênero discursivo-textual (BAKHTIN, 1992), como tipificação das relações sociodialógicas (BAKHTIN, 2010). Ao se tratar do processo de escolarização, assumem-se os pressupostos do interacionismo sociodiscursivo (BAZERMAN, 2005, 2006, 2011; SCHNEUWLY; DOLZ, 2004), uma vez que as situações de interação escolares são reais e concretas e acontecem pela produção e recepção de textos.

2 ORGANIZAÇÃO DESTA UNIDADE DIDÁTICA

O conteúdo da unidade didática desta proposta pedagógica está apresentado a seguir por sequências didáticas cujo objeto de ensino-aprendizagem central são os diferentes gêneros discursivo-textuais. Dessa forma, optou-se por uma organização que não necessariamente corresponde ao desenvolvimento de aula a aula. Assim, é importante conferir todas as ações presentes em cada uma das sequências didáticas e, de acordo com o perfil de cada turma, avaliar quantas aulas seriam necessárias para concretizá-las. A seguir, inicia-se a descrição de cada uma das nove sequências que compõem esta unidade didática.

2.1 SEQUÊNCIA DIDÁTICA COM O GÊNERO DISCURSIVO-TEXTUAL RECEITA COMO UNIDADE DE ENSINO

2.1.1 Tema da sequência didática: Gênero discursivo-textual do campo do trabalho – receita culinária

2.1.2 Conteúdo: Gêneros discursivo-textuais do campo do trabalho – receita; uso das TICs.

2.1.3 Objetivos de aprendizagem:

2.1.3.1 Compreender a função social, composicional, temática e estilística do gênero do campo do trabalho **receita** por meio das estratégias de leitura e de escrita, focalizando o conteúdo temático da área profissional;

2.1.3.2 Fortalecer a prática de acesso ao sistema SIGAA como espaço de interação;

2.1.3.3 Desenvolver práticas de letramento em mídia digital, fazendo uso das TICs como ferramentas para a leitura de textos em mídias digitais.

2.1.4 Recursos:

2.1.4.1 Recursos didáticos

Livro virtual: *Textos do contexto profissional da Gastronomia* (Valer, 2017); Receitas extraídas de diferentes veículos de circulação escolhidas pelo próprio estudante de acordo com seu interesse pessoal.

2.1.4.2 Recursos Técnicos

Quadro, Computador, Internet

2.1.5 Procedimentos:

- 2.1.5.1 Seleção pelo estudante de uma receita de sua preferência em situação de circulação real;
- 2.1.5.2 Leitura dos aspectos teóricos do gênero Receita fazendo uso do conteúdo presente no livro didático virtual (Valer, 2017);
- 2.1.5.3 Análise, de forma paralela, da receita escolhida pelo estudante, depreendendo nesse texto a função social; composicional; temática; e o estilo de linguagem da receita.

2.1.6 Avaliação formativa: Participação oral evidenciando a compreensão do conteúdo teórico do livro didático virtual aplicado ao gênero discursivo-textual receita.

2.2 SEQUÊNCIA DIDÁTICA DO GÊNERO DISCURSIVO-TEXTUAL FICHA TÉCNICA INDIVIDUAL COMO UNIDADE DE ENSINO

2.2.1 Tema da sequência didática: Gênero discursivo-textual do campo do trabalho – ficha técnica

2.2.2 Conteúdo: Gêneros discursivo-textuais do campo do trabalho: ficha técnica; introdução aos conceitos de “Ciência, Tecnologia, Trabalho e Cultura”; uso das TICs.

2.2.3 Objetivos de aprendizagem:

- 2.2.3.1 Compreender a função social, composicional, temática e estilística do gênero discursivo-textual **ficha técnica**, por meio das estratégias de leitura e de escrita, focalizando o conteúdo temático da área profissional;
- 2.2.3.2 Compreender os conceitos de Ciência, Tecnologia, Trabalho e Cultura;
- 2.2.3.3 Relacionar esses conceitos à função do gênero discursivo-textual ficha técnica;
- 2.2.3.4 Fortalecer a prática de acesso ao sistema SIGAA (Sistema institucional) como espaço de interação;
- 2.2.3.5 Desenvolver práticas de letramento digital, fazendo uso das TICs como ferramentas para a leitura de textos digitais, redação de texto digital, processos de arquivamento e compartilhamento de informações.

2.2.4 Recursos:

- 2.2.4.1 Livro virtual: *Textos do contexto profissional da Gastronomia* (Valer, 2017); Texto impresso com atividade de análise textual e linguística; Textos digitais de pesquisa via Google.
- 2.2.4.2 Quadro, Computador, Internet.

2.2.5 Procedimentos:

- 2.2.5.1 Leitura dos aspectos teóricos do gênero ficha técnica fazendo uso do conteúdo presente no livro didático virtual (Valer, 2017);
- 2.2.5.2 Análise, de forma paralela, de um exemplo de ficha técnica presente no livro didático digital, depreendendo nesse texto a função social; composicional; temática e estilo de linguagem da ficha

técnica, fazendo relação com esses mesmos aspectos da receita, depreendendo os pontos de semelhanças e diferenças que os caracterizam;

2.2.5.3 Busca digital, leitura e análise individual de diferentes exemplos de ficha técnica depreendendo, de forma mediada, a função social; composicional; temática e estilística de linguagem;

2.2.5.3.1 Rodada de conversa simplificada sobre os resultados encontrados na busca digital (conforme item 2.2.5.3);

2.2.5.4 Busca digital de diferentes exemplos de cardápio, levando em consideração a função social; composicional; temática e estilo de linguagem, depreendendo-se a sua relação com o conteúdo da ficha técnica e sua função comunicativa com o interlocutor;

2.2.5.4.1 Rodada de conversa dos resultados encontrados na busca digital (conforme item 2.2.5.4), depreendendo-se os aspectos linguísticos, visuais, materiais etc. e a função comunicativa desses elementos de acordo com os diferentes espaços ou tipologias de restaurantes;

2.2.5.5 Atividades de análise textual e linguística extraclasse, focando em inadequações encontradas em fichas técnicas disponibilizadas de forma impressa;

Comando da atividade de análise textual e linguística

A seguir, você encontra fichas técnicas para a produção de determinados produtos gastronômicos. Você deverá associar a que *inadequações linguísticas* as marcações que estão no texto se referem, considerando o quadro e a explicação abaixo como apoio.

Quadro descritivo – Inadequações Linguísticas

Tipo de Inadequação	Código
Utilização de diferentes formas verbais	1
Ausência de pontuação no fim da frase	2
Ausência de vírgula em adjunto adverbial deslocado	3
Uso inadequado da vírgula	4
Ausência de acento gráfico	5
Uso de letras maiúsculas ou minúsculas	6
Paralelismo sintático	7
Regência verbal	8
Uso dos pronomes oblíquos átonos X pronomes oblíquos tônicos	9

Exemplos de uso dos pronomes oblíquos átonos X oblíquos tônicos

- Colocar o bolo na forma. Após desenformá-lo, colocá-lo em uma bandeja para servi-lo.
- Coloque o bolo na forma. Após desenformá-lo, coloque-o em uma bandeja e o sirva (sirva-o).
- A confeitadeira fez um bolo para mim. Ela me deu (deu-me) o bolo com muita alegria.
- A confeitadeira faz um bolo para João. Ela lhe deu (deu-lhe) o bolo com muita alegria.

FICHA TÉCNICA 1

Produção	PEIXE RECHEADO		
	Ingredientes	Quantidade	Unidade
	Peixe limpo sem espinha (Tainha)	2,5	kg
	Pão de fôrma torrado cortado em cubos	10	fatias
	Tomate concassé	5	un
	Cebola	1	un

Alho picado	4	dentes
Ovos cozidos e picados	3	un
Manjericão picado	1	c.s.(colher sopa)
Sal e pimenta do reino e alecrim	q.s.(quant. suf.)	
Preparação		
() Dourar o alho e a cebola em () óleo.		
Adicione o tomate <i>concassé</i> (?) e refogar(?).		
() () adicionar o pão (?) e deixar (?) absorver o líquido.		
() Adicionar (?) os ovos picados, () manjericão (), e condimentar (?) com sal e pimenta do reino. Reservar (?).		
() Temperar o peixe com sal, pimenta do reino e alecrim. Recheiar (?) com a mistura.		
() () assar (?) (180° C) até o ponto ()		

FICHA TÉCNICA 2

Produção	BOLO BIJAJICA		
Rendimento	1 unidade		
Ingredientes		Quantidade	Unidade
Massa de Mandioca		500	g
Amendoim		500	g
() Açúcar Mascavo		100	g
Cravo		q.s.	
() canela		q.s.	
Modo de Preparo			
1 Triture o amendoim e () misturar bem todos os demais ingredientes.			
2 Após a mistura dos ingredientes () () colocar a massa sem apertar, na parte de cima de uma cuscuzeira ou panela de vapor, forrada com pano de algodão ()			
3 () cubra a massa com as pontas do pano.			
4 () Fechar a panela e cozinhe (?) no fogão a gás por mais ou menos meia hora ou até sentir com os dedos que a massa está cozida e grudada.			
5 Depois da massa pronta () () virar (?) e () desenformar (?) ()			
Utensílios			
1 cuscuzeira, 1 balança, 2 bowls, 1 () xicara, 1 processador			

2.2.5.6 Elaboração da ficha técnica tomando por base a receita escolhida pelo estudante: primeira versão manuscrita;

2.2.5.6.1 Correção do texto pela docente-pesquisadora;

2.2.5.6.2 Exposição e discussão teórica das principais inadequações textuais e linguísticas encontradas;

2.2.5.7 Digitação da ficha técnica (com uso das TIC);

2.2.5.7.1 Organização de pasta compartilhada no drive do e-mail da turma;

2.2.5.7.2 Uso da ferramenta planilha-drive;

2.2.5.7.3 *Digitação individual do texto na ferramenta planilha-drive com a nomeação do arquivo (TConf.1-NomeDoEstudante-Ficha técnica);*

2.2.5.8 *Análise e avaliação do texto em pequenos grupos;*

2.2.5.8.1 *Leitura do texto pelos colegas do grupo para elaboração das respectivas intervenções fazendo uso da ferramenta comentários e sugestões;*

2.2.5.8.2 *Discussão, em pequenos grupos, sobre as inadequações encontradas;*

2.2.5.8.3 *Reescrita individual do texto em formato digital;*

2.2.5.9 *Correção do texto pela docente-pesquisadora com as intervenções;*

2.2.5.9.1 *Exposição e discussão teórica das inadequações encontradas;*

2.2.5.9.2 *Reescrita final do texto.*

2.2.5.10 *Introdução aos conceitos de Ciência, Tecnologia, Trabalho e Cultura;*

2.2.5.10.1 *Apresentação do documento Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais da Educação Básica (BRASIL, DCNGEB, 2013), discutindo-se a função social desse gênero discursivo-textual pertencente ao Campo de atuação na vida pública e a forma como se inter-relaciona com os textos do Campo do trabalho;*

2.2.5.10.2 *Discussão das relações entre os conceitos citados e os documentos norteadores das políticas públicas da Educação Profissional Técnica de Nível Médio em uma perspectiva de educação politécnica;*

2.2.5.10.3 *Leitura, análise e síntese dos conceitos citados;*

2.2.5.10.4 *Exposição e discussão sobre a relação entre esses conceitos e sua aplicação na ficha técnica.*

2.2.6 Avaliação

2.2.6.1 Somativa:

Elaboração individual do gênero discursivo-textual Ficha Técnica levando em consideração os aspectos estudados com relação à função social; composição; tema e estilo de linguagem.

Peso da avaliação: 1/10.

Data de entrega: Aula posterior ao fechamento da atividade.

Forma de entrega: uso do Drive em pasta compartilhada da Unidade Curricular.

2.2.6.2 Formativa:

Atividades de análise textual e linguística extraclasse, conforme item (2.2.5.5);

Síntese manuscrita dos conceitos de Ciência, Tecnologia, Trabalho e Cultura e rodada simplificada de conversa relacionando esses conceitos ao conteúdo da ficha técnica elaborada.

2.3 SEQUÊNCIA DIDÁTICA COM O GÊNERO DISCURSIVO-TEXTUAL CARD GAME COMO UNIDADE DE ENSINO

Conforme apresentação da seção de orientação sobre este recurso didático, o *card game* cooperativo é compreendido como primeiro produto educacional relacionado à dissertação de mestrado intitulada “Recursos pedagógicos para práticas de letramento em Língua Portuguesa na perspectiva da politécnia: pesquisa-ação com sujeitos da Educação Profissional Técnica de Nível Médio Subsequente”. Sendo assim, é possível acessar o encarte referente a esse recurso pedagógico na íntegra, no site da plataforma Educapes, pelo título “Card game: ações cooperativas na educação profissional”.

2.3.1 Tema da sequência didática: Gênero discursivo-textual *card game* cooperativo

2.3.2 Conteúdo: Gênero discursivo-textual *card game* cooperativo; conceitos teóricos e processos que envolvem a elaboração de um produto tecnológico da área da confeitaria.

2.3.3 Objetivos de aprendizagem:

2.3.3.1 Compreender a função social, composicional, temática e estilística do *card game*;

2.3.3.2 Interpretar as regras do *card game*;

2.3.3.3 Compreender a dinâmica do *card game* e o objetivo do jogo cooperativo;

2.3.3.4 Empregar a oralidade para comunicar-se colaborativamente durante o jogo;

2.3.3.5 Identificar a relação das ações cooperativas do *card game* nas atividades mentais acionadas na elaboração de um produto gastronômico que se materializa pela ficha técnica.

2.3.3.6 Empregar a oralidade para apresentar as relações estabelecidas entre teoria e prática;

2.3.4 Recursos:

2.3.4.1 Folha impressa com as regras do *Card Game*; *Card Game* para quatro equipes.

2.3.4.2 Quadro, Computador, Internet, Celular/câmera.

2.3.5 Procedimentos:

2.3.5.1 Organização da turma em quatro equipes;

2.3.5.2 Apresentação do *Card Game*;

2.3.5.3 Leitura explicativa das regras básicas do *Card Game*;

2.3.5.4 Distribuição do *Card Game* e do texto contendo as regras do jogo por equipe;

2.3.5.5 Leitura em grupo das regras do *Card Game*;

2.3.5.5 Mediação do jogo;

2.3.5.6 Reflexão sobre a relação dos conceitos de ciência, tecnologia, trabalho e cultura e sua aplicação na elaboração de um produto gastronômico materializado pela ficha técnica;

2.3.5.7 Sorteio e distribuição individual das cartas que compõem o *Card Game*;

2.3.5.8 Apresentação oral e individual do conceito presente na carta sorteada estabelecendo a relação do conceito e sua aplicação no processo de elaboração do produto gastronômico de acordo com a ficha técnica.

2.3.6 Avaliação Somativa: Apresentação oral e individual do conceito presente na carta sorteada estabelecendo a relação entre ele e sua aplicação no processo de elaboração do produto gastronômico de acordo com a ficha técnica. De modo paralelo, são observados aspectos da comunicação não verbal, como a expressão corporal. Peso da avaliação: 0,5/10.

2.4 SEQUÊNCIA DIDÁTICA COM O GÊNERO DISCURSIVO-TEXTUAL FICHAMENTO DE CONCEITO COMO UNIDADE DE ENSINO

2.4.1 Tema da sequência didática: Gênero discursivo-textual fichamento de conceito

2.4.2 Conteúdo: Gênero discursivo-textual do campo de atuação das práticas de estudo e pesquisa: fichamento de conceito; Uso das TICs.

2.4.3 Objetivos de aprendizagem:

2.4.3.1 Compreender a função social, composicional, temática e estilística do gênero do contexto do campo de atuação das práticas de estudo e pesquisa, **fichamento de conceito**, por meio das estratégias de leitura e de escrita, focalizando o conteúdo temático da área profissional;

2.4.3.2 Relacionar o conceito teórico com a prática profissional;

2.4.3.3 Refletir sobre a relevância desse conhecimento para o desenvolvimento pessoal, profissional e social;

2.4.3.4 Depreender a relevância da escrita do fichamento como materialização de ações mentais que envolvem a prática da pesquisa como princípio pedagógico;

2.4.3.5 Fortalecer a prática de acesso ao sistema institucional SIGAA como espaço de interação;

2.4.3.6 Desenvolver práticas de letramento digital, fazendo uso das TICs como ferramentas para a leitura de textos digitais, redação de texto digital, processos de arquivamento e compartilhamento de informações.

2.4.4 Recursos:

2.4.4.1 Texto virtual com aspectos teóricos e práticos sobre o processo de elaboração do fichamento; texto-exemplo do gênero discursivo-textual fichamento; texto-fonte do conceito teórico para organização do fichamento; Cartas de conceito do baralho do *Card Game* cooperativo.

2.4.4.2 Quadro, Computador, Internet.

2.4.5 Procedimentos:

2.4.5.1 Comando da atividade para a elaboração do fichamento de conceito teórico relacionado ao *card game*;

Comando para sorteio dos conceitos para elaboração do fichamento de conceito

Prezado(a) estudante,

Nossa última atividade foi a elaboração da ficha técnica e a aplicação do *card game* cooperativo como atividade colaborativa para entender os conceitos que subjazem a ela, bem como a sequência em que esses conceitos devem aparecer na produção de um produto tecnológico.

Agora, com o objetivo de ampliar seus conhecimentos sobre esses conceitos, você receberá um subtema (conceito) para fazer a **pesquisa, produção textual e socialização** do conhecimento.

Após ter em mãos o conceito, **leia** o texto indicado em que aparecem todos os passos para a elaboração da pesquisa bibliográfica. Após a leitura de como fazer um fichamento, **leia** diferentes textos-fontes cujas referências estão apresentadas para cada conceito logo abaixo deles. É possível consultar também o Google Acadêmico. Na sequência, **selecione apenas um texto** para produzir o fichamento do conceito.

Após a seleção do texto, inicie a **elaboração** do fichamento pela **apresentação** completa da referência conforme está explicado no exemplo. Na sequência, **elabore** um parágrafo por volta de 12/15 linhas digitadas, seguindo as estratégias de leitura presentes no texto teórico para a seleção e organização do conteúdo do texto-fonte em estudo. Na sequência, **destaque** uma citação direta, conforme explicado no texto teórico e no exemplo separadamente. Por fim, desenvolva o seu **comentário**, seguindo as sugestões apresentadas no texto.

Anote todas as possíveis dúvidas que persistirem no processo de leitura e realização da atividade para serem socializadas em aula e discutidas no grande grupo.

Como você pode observar pelas orientações, o seu texto terá esta configuração:

Referência completa

Parágrafo (tópico frasal do conceito + explanação do conteúdo do tópico + fechamento do parágrafo)

Citação direta: a citação poderá aparecer dentro da paráfrase ou aqui de forma separada.

Comentários com a avaliação, a justificativa, a relação teoria-prática e a reflexão, conforme está no exemplo da teoria.

Critérios de Avaliação do Fichamento (2,0)

- Apresentação do elemento REFERÊNCIA completa de acordo com os exemplos no arquivo (1) p. (5-15). Peso: [0,3]
- Organização do parágrafo com a apresentação inicial do tópico frasal (negrito). Na sequência, a explanação por meio da paráfrase do conteúdo do tópico frasal fazendo uso das estratégias de leitura estudadas no arquivo (1) p. (5-15). Finalizar o parágrafo com uma frase conclusiva (vermelho). Marcar (sublinhado) em todo o conteúdo os elementos de coesão de retomadas e de sequencialidade, conforme arquivo (1) p. (5-15), sendo que esses elementos textuais têm a função de marcar as relações de sentido entre as sentenças e os períodos. Peso: [0,7]
- Apresentação de forma separada, conforme os exemplos estudados no arquivo (1) p. (5-15) de uma ou mais citações de até 3 linhas. Destacá-las com as aspas e o nº da página do texto-fonte de onde o conteúdo acima foi parafraseado. Peso: [0,3]
- Apresentação do elemento comentário (quinta estratégia de leitura) seguindo as sugestões apresentadas no item (7), no arquivo (1) p. (5-15). Para o desenvolvimento desse elemento manter o conteúdo dentro do colchete e os aspectos Avaliação-justificativa-Relação teórica/prática e reflexão em amarelo como está no exemplo trabalhado no respectivo conteúdo teórico. Peso: [0,7]
- Aspectos gramaticais em todos os elementos no decorrer do texto.

2.4.5.1.1 Sorteio de conceito teórico (subtemas) relacionado ao grande tema da carta card game;

Proposta de organização para esta atividade

Nome	Conceitos sorteados
S1	4.2 higiene do ambiente
S2	8.3 cozer
S3	4.4 conservação dos ingredientes
S4	7.7 glacê
S5	2.3 funções dos nutrientes

	2.4 fatores antinutricionais
S6	8.4 refogar
S7	5.1 organização da estrutura física
	5.2 organização da banca para utensílios (<i>mise en place</i>)
S8	8.2 fritar
S9	7.5 fermentada
S10	7.3 cremosa
S11	6 Desenvolvimento do Glúten
S12	2.2 tipos de nutrientes
	3.2 identidade cultural da formulação
S13	2.2 tipos de nutrientes
S14	2.1 alimentação saudável
S15	7.2 aerada
S16	7.4 massa cozida
S17	7.9 sobremesa
S18	4.3 higiene dos alimentos
S20	8.1 assar
S21	3.1 critério sazonalidade dos insumos (Critérios de sustentabilidade de cunho ambiental,)
S23	7.6 laminada
	7.8 creme
S24	3.3 regionalidade da preparação e/ou dos insumos
S25	4.1 higiene pessoal
S26	7.1 quebradiça

2.4.5.1.2 Indicação de texto-fonte para leitura seguindo as sugestões das docentes da área técnica;

CONCEITOS E REFERÊNCIAS PARA ELABORAÇÃO DO FICHAMENTO

Seguem os principais conceitos que subjazem ao processo de produção de um produto gastronômico

acompanhados das sugestões de referências para a realização da atividade.

CONCEITO: **Ciência** (Permeia todo o processo de elaboração do produto)

CONCEITO: **Tecnologia** (Permeia todo o processo de elaboração do produto)

CONCEITO: **Trabalho** (Permeia todo o processo de elaboração do produto)

BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Básica. Secretaria de Educação Continuada, Alfabetização, Diversidade e Inclusão. Conselho Nacional da Educação. *Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais da Educação Básica*. Brasília: MEC, SEB, DICEI, 2013. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=15548-d-c-n-educacao-basica-nova-pdf&Itemid=30192. Acesso em: 15 fev. 2018

1 CONCEITO: **História/cultura**

BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Básica. Secretaria de Educação Continuada, Alfabetização, Diversidade e Inclusão. Conselho Nacional da Educação. *Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais da Educação Básica*. Brasília: MEC, SEB, DICEI, 2013. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=15548-d-c-n-educacao-basica-nova-pdf&Itemid=30192. Acesso em: 15 fev. 2018

2 CONCEITO: **Nutrição**

2.1 alimentação saudável

2.2 tipos de nutrientes

2.3 funções dos nutrientes

2.4 fatores antinutricionais

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. *Guia Brasileiro Alimentar para população*. 2. edição. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em: http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira.pdf. Acesso em: 29 mar. 2018.

DUARTE, Dr. Luiz José Varo. *Alimentos funcionais*. Porto Alegre, RS: Artes e Ofícios, 2006.

MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia. KRAUSE: *Alimentos, Nutrição e Dietoterapia*. São Paulo: Roca, 2015.

MARCHINI, J.S.; DUTRA DE OLIVEIRA, J.E. *Ciências Nutricionais*. São Paulo: Savier, 1998.

PHILIPPI, Sônia Tucunduva. *Nutrição e Técnica Dietética*. 2. edição. Barueri (SP): Manole, 2006.

3 CONCEITO: **Crítérios de sustentabilidade** (de cunho ambiental, social e econômico)

3.1 critérios sazonalidade dos insumos (Crítérios de sustentabilidade de cunho ambiental)

3.2 identidade cultural da formulação

3.3 regionalidade da preparação e/ou dos insumos

MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia. KRAUSE: *Alimentos, Nutrição e Dietoterapia*. São Paulo: Roca, 2015.

4 CONCEITO: **Higiene**

4.1 higiene pessoal

4.2 higiene do ambiente

4.3 higiene dos alimentos

4.4 conservação dos ingredientes

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução - RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. *Diário Oficial da República Federativa do Brasil*. Poder Executivo, Brasília, DF. 16 set. 2004, Seção 1, nº 179, p. 25-27, 2004. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388704/RESOLU%25C3%2587%25C3%2583O-RDC%2BN%2B216%2BDE%2B15%2BDE%2BSETEMBRO%2BDE%2B2004.pdf/23701496-925d-4d4d-99aa-9d479b316c4b>. Acesso em: 10 jun. 2018.

5 CONCEITO: **Organização do espaço**

5.1 organização da estrutura física

5.2 organização da bancada para utensílios (*mise en place*)

TEICHMAN, Ione Mendes. *Tecnologia Culinária*. 2. edição. Caxias do Sul (RS): EDUCS, 2009.

SCHEUER, P. M.; HELLMANN, R. M. *Equipamentos e utensílios para panificação e confeitaria*. Florianópolis: IFSC, 2014, 77 p. Disponível em: <https://www.ifsc.edu.br/documents/30701/523474/panificacao.pdf/3cecfb0b-9d70-be73-e4a8-c402890255e8>. Acesso em: 10 jun. 2018.

6 CONCEITO: **Desenvolvimento do Glúten**

MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia. *KRAUSE: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia*. São Paulo: Roca, 2015.

MARCHINI, J.S; DUTRA DE OLIVEIRA, J.E. *Ciências Nutricionais*. São Paulo: Savier, 1998.

7 CONCEITO: **Preparação da massa**

7.1 quebradiça

7.2 aerada

7.3 cremosa

7.4 massa cozida

7.5 fermentada

7.6 laminada

7.7 glacê

7.8 creme

7.9 sobremesa

DUCHENE, Laurent; JONES, Bridget. *Le Cordon Bleu: sobremesas e suas técnicas*. Editora Marco Zero, 2000.

HERME, Pierre. *Larousse das sobremesas*. Editora Larousse do Brasil, 2005.

SEBESS, Mariana. *Técnica de confeitaria profissional*. Rio de Janeiro: Editora Senac, 2007.

SEBESS, Paulo. *Técnicas de Padaria Profissional*. 2 ed. Rio de Janeiro: Editora Senac, 2007.

SUAS, Michel. *Pâtisserie: abordagem profissional*. São Paulo: Cengage Learning, 2011.

SUAS, Michel. *Panificação e Viennoiserie: abordagem profissional*. 1. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2012. 442 p.

8 CONCEITO: **Cocção**

8.1 assar

8.2 fritar

- 8.3 cozer
- 8.4 refogar

SEBESS, Mariana. *Técnica de confeitaria profissional*. Rio de Janeiro: Editora Senac, 2007.

2.4.5.2 Leitura e análise de exemplo de fichamento de conceito: função social; composicional; temática e estilo de linguagem;

Exemplo 1 de fichamento parcial de conceito

A CIÊNCIA da cozinha: o que é e como saltear alimentos. *Blog Minerva*. [2007-2017] Disponível em: <http://portal.minervafoods.com/minerva/blog/post/ciencia-da-cozinha-o-que-e-e-como-saltear-alimentos#sthash.J9jR0hCe.dpuf>. Acesso em: 24 mar. 2017.

A técnica de saltear na cozinha é uma obra de arte. A técnica de salter na gastronomia é muito usada para deixar os pratos mais elaborados e bonitos. Saltear não é muito fácil de ser manejado, por isso o cozinheiro precisa ter jogo de cintura, sendo que para esse fim usa-se uma saltese com um pouco gordura e, na sequência, com os alimentos já cozidos pode-se começar a saltear. Deve-se saltear com o fogo alto jogando os alimentos para cima e para baixo com leveza. Para garantir a qualidade do cozimento “os alimentos são cozidos de forma homogênea, criam uma casquinha crocante e delicada no exterior, ganham um sabor adocicado, e o interior fica macio e suculento” (A CIÊNCIA... [2007-2017], p. X). Após isso, o ingrediente e os demais insumos devem ser consumidos logo para não perderem a textura, pela perda de líquido dos alimentos. O cozinheiro deve ter essa a técnica em mãos para ser mais prático no dia a dia do trabalho profissional, isso porque é esse método que faz os alimentos realçar o que? e darem cores e brilho que mantém a textura dá o sabor aos alimentos. **Um bom cozinheiro deve, dessa forma, fazer uso da técnica de saltear na área de gastronomia, bem como pode usá-la até em casa nos preparos particulares.**

Citação direta:

“Os alimentos são cozidos de forma homogênea, criam uma casquinha crocante e delicada no exterior, ganham um sabor adocicado, e o interior fica macio e suculento” (A CIÊNCIA... [2007-2017], p. X).

Observe como a citação direta é colocada dentro da paráfrase, quando você produz o seu próprio texto.

COMENTÁRIO:

[Avaliação] Você concorda com o conteúdo do autor? [justificativa] Por quê? [Relação/aplicação da teoria/prática com exemplos] De que forma esse conteúdo/conceito se aplica na sua realidade, profissional, pessoal, social? Traga exemplos para demonstrar. [Reflexão-Relevância da teoria para o desenvolvimento humano//profissional e social] Assim, Desenvolve a criticidade? Pode ajudar na transformação do produto? Do processo? Do espaço profissional? Do espaço social? Na qualificação social?]

Exemplo 2 de fichamento de conceito

BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. *Passaporte para o Sabor: tecnologias para elaboração de cardápios*. São Paulo: Editora Senac, 2000.

Conceito: massa areada

[Tópico frasal] **A característica da massa aerada é terem o ar incorporado durante o batimento.** Essa massa é composta, especialmente, pelos seguintes ingredientes: ovos em grande quantidade para garantir uma estrutura aerada e elástica, o trigo e o açúcar, pouca ou nenhuma gordura. O processo de aeração se dá quando se bate os ovos e o açúcar juntos, formando uma espuma que dobra de volume. Depois desse processo, incorpora-se nessa mistura de ovos, a farinha de trigo, misturando os ingredientes lentamente. O pão de ló é um clássico exemplo desse tipo de massa, que possui como característica a massa fofo, com baixa umidade. Essa mistura depende da espuma dos ovos para crescer, por isso, ideal para bolos, tortas mousse e sobremesas. [Frase conclusiva] Dessa forma, as massas de estrutura aerada tornou-se a mais versátil na confeitaria.

Citação(ões) direta(s):

“Essas massas crescem sob a ação do calor que expande o ar aí contido.” (p. X)

Comentário:

[Avaliação] Concordo com o que está sendo proposto pelo autor, apesar de estar aprofundando esse conhecimento agora, [Justificativa] pois, o método de bater os ovos com açúcar antes de adicionar os secos faz diferença na receita, tanto que é possível fazer um bolo com esse método sem adição do fermento químico e o resultado será quase o mesmo, pois as quantidades de trigo diferem uma da outra, mas se obtém um bolo fofo, gostoso e que cresce bem. [Relação teoria-prática] pelo conteúdo apresentado, desenvolvi mais o entendimento dos métodos de preparação de massas de bolo, mousses, biscoitos e tortas. Em relação às massas de estrutura aerada, essas envolvem escolha de ingredientes e técnicas próprias para sua produção, sendo bastante versátil na confeitaria. [Reflexão] Por isso, aprender como as massas podem ser produzidas com técnicas mais atualizadas, para mim esse conceito e tantos outros que acabei aprendendo fizeram com que eu olhasse ao meu redor de outra forma, percebendo o que há por trás da produção de produtos da confeitaria.]

Fonte: Elaborado por estudante (2018-2) no decorrer da pesquisa-ação.

2.4.5.3 Leitura do texto-fonte tomando por base as estratégias de leitura;

2.4.5.4 Elaboração da primeira versão do fichamento do conceito - manuscrita, word ou doc-drive:

2.4.5.4.1 *Reforço dos aspectos da elaboração da referência do texto-fonte, dos elementos dos parágrafos, do uso dos elementos de coesão referencial e de sequencialidade para unir os períodos, da função e configuração da citação direta e dos aspectos que envolvem o elemento ‘comentário’ ainda como estratégia de leitura;*

2.4.5.5 Uso da ferramenta doc-drive;

2.4.5.5.1 *Organização de pasta para a atividade no google-drive;*

2.4.5.5.2 *Explicação dos recursos comentário, sugestões, compartilhamento etc.;*

2.4.5.5.3 *Digitização do texto na ferramenta doc-drive com a nomeação do arquivo: TConf.1-
NomeDoEstudante- Fichamento;*

2.4.5.6 Leitura do texto pelos colegas com as respectivas intervenções (ampliar o conhecimento e auxiliar no processo de interação - mediação);

2.4.5.6.1 *Discussão entre os integrantes do grupo sobre as inadequações marcadas;*

2.4.5.7 Reescrita individual do texto;

2.4.5.8 Primeira correção do texto pelas docentes fazendo uso dos recursos “comentário”, “sugestões” etc. (uma correção pelas docentes de Comunicação e Expressão e uma correção por docente da área da Confeitaria com foco no conteúdo);

2.4.5.9 Exposição e discussão teórica pela docente-pesquisadora das principais inadequações encontradas nos textos;

2.4.5.10 Reescrita individual do texto pelo estudante com auxílio da docente;

2.4.5.11 Segunda correção do texto pela docente fazendo uso dos recursos “comentário”, “sugestões” etc.;

2.4.5.12 Reescrita final do fichamento e avaliação final da atividade.

2.4.6 Avaliação Somativa: Produção textual escrita em arquivo digital do gênero fichamento, conforme conceito presente na carta sorteada anteriormente, estabelecendo a relação entre ele e sua aplicação no processo de elaboração do produto gastronômico. Os critérios avaliativos constam no encaminhamento da atividade - item 2.4.5.1. Peso da avaliação: 2,0/10.

2.5 SEQUÊNCIA DIDÁTICA COM O GÊNERO DISCURSIVO-TEXTUAL SEMINÁRIO COMO UNIDADE DE ENSINO

2.5.1 Tema da sequência didática: Gênero discursivo-textual seminário

2.5.2 Conteúdo: Gênero discursivo-textual do contexto do campo de atuação das práticas de estudo e pesquisa: seminário; Uso das TICs.

2.5.3 Objetivos de aprendizagem:

2.5.3.1 Compreender a função social, composicional, temática e estilística do gênero do contexto do campo de atuação das práticas de estudo e pesquisa, **seminário**, por meio das estratégias de leitura, de escrita e de oralidade, focalizando o conteúdo temático da área profissional;

2.5.3.2 Relacionar o conceito teórico com a prática profissional;

2.5.3.3 Refletir sobre a relevância desse conhecimento para o desenvolvimento pessoal, profissional e social;

2.5.3.4 Utilizar a oralidade para se enunciar e para sintetizar os saberes sobre os conceitos estudados.

2.5.4 Recursos:

2.5.4.1 Texto virtual com aspectos teóricos e práticos sobre o processo de elaboração do seminário; texto-fonte do conceito teórico para organização do seminário.

2.5.4.2 Quadro, Computador, Internet.

2.5.5 Procedimentos:

2.5.5.1 Leitura da teoria sobre função social, composicional, temática e estilística dessa técnica;

2.5.5.2 Exposição dos aspectos da comunicação (não verbal e verbal) envolvida na prática do seminário;

2.5.5.3 Organização do seminário;

2.5.5.4 Exposição e discussão teórica do conteúdo do seminário ao grande grupo.

2.5.6 Avaliação Formativa: Apresentação oral em gênero discursivo-textual seminário do conteúdo do fichamento para o grande grupo.

2.6 SEQUÊNCIA DIDÁTICA COM O GÊNERO DISCURSIVO-TEXTUAL ENSAIO CURTO DISSERTATIVO COMO UNIDADE DE ENSINO

2.6.1 Tema da sequência didática: Gênero discursivo-textual ensaio curto dissertativo

2.6.2 Conteúdo: Gênero discursivo-textual do contexto do campo de atuação das práticas de estudo e pesquisa: ensaio curto dissertativo; Uso das TICs.

2.6.3 Objetivos de aprendizagem:

2.6.3.1 Compreender a função social, composicional, temática e estilística do gênero do contexto do campo de atuação das práticas de estudo e pesquisa, **ensaio curto dissertativo**, por meio das estratégias de leitura e de escrita, focalizando o conteúdo temático da área profissional;

2.6.3.2 Ampliar a compreensão da relevância da escrita do ensaio curto dissertativo para a sistematização de conceitos teóricos com a finalidade de produzir diferentes textos com a própria voz;

2.6.3.3 Relacionar os conceitos teóricos à prática profissional no processo de elaboração do produto gastronômico, fortalecendo o entendimento binômio teoria-prática;

2.6.3.4 Refletir sobre a relevância desse conhecimento para o desenvolvimento pessoal, profissional e social;

2.6.3.5 Depreender a relevância da escrita do ensaio dissertativo como materialização de ações mentais superiores que envolvem a prática da pesquisa como princípio pedagógico;

2.6.3.6 Fortalecer a prática de acesso ao sistema institucional SIGAA como espaço de interação;

2.6.3.7 Desenvolver práticas de letramento digital, fazendo uso das TICs como ferramentas para a leitura de textos, a redação de texto digital, os processos de arquivamento e o compartilhamento de informações no meio digital.

2.6.4 Recursos:

2.6.4.1 Texto virtual com aspectos teóricos e práticos sobre o processo de elaboração do ensaio curto dissertativo; texto-fonte do conceito teórico para elaboração do texto individualmente; Cartas de conceito do baralho do *Card Game* cooperativo.

2.6.4.2 Quadro, Computador, Internet.

2.6.5 Procedimentos:

2.6.5.1 Leitura e análise de um exemplo de ensaio dissertativo sobre o tema Formas de comunicação na área da gastronomia, elaborado por estudantes do Curso Técnico Subsequente em Panificação como atividade pedagógica no semestre 2017-1;

2.6.5.2 Orientação em forma de comando para o sorteio do conceito teórico do *card game* cooperativo para elaboração do ensaio;

Comando para sorteio dos conceitos para elaboração do ensaio curto dissertativo

Prezado(a) estudante,
Após você ter participado das atividades anteriores de leitura e produção textual oral e escrita dos conceitos teóricos e práticos que envolvem a elaboração de um produto gastronômico, você uma carta-conceito com o tema sobre o qual você deverá elaborar o seu ensaio curto dissertativo. Lembre-se de que os subtemas são os conceitos presentes nos fichamentos produzidos pelos colegas e socializados na pasta compartilhada do Drive.

2.6.5.3 Sorteio de carta do *card game* cooperativo com o tema para produção do ensaio;

Resultado do sorteio dos conceitos para elaboração do ensaio curto dissertativo

Nome	Conceitos Sorteados
S15	5 Organização do Espaço
S2	4 Higiene
S10	5 Organização do Espaço
S3	5 Organização do Espaço
S26	2 Nutrição
S14	2 Nutrição
S16	5 Organização do Espaço
S20	2 Nutrição
S8	6 Desenvolvimento do Glúten
S4	8 Cocção
S12	7 Preparação da Massa

S11	3 Critérios de Sustentabilidade
S6	8 Cocção
S1	8 Cocção
S25	2 Nutrição
S5	4 Higiene
S23	3 Critérios de Sustentabilidade
S9	2 Nutrição
S24	7 Preparação da Massa
S7	3 Critérios de Sustentabilidade
S21	4 Higiene
S18	3 Critérios de Sustentabilidade
S17	7 Preparação da Massa
S13	4 Higiene

2.6.5.4 Comando para a elaboração do ensaio com a apresentação do esquema do texto contendo a introdução e outras informações promovendo a relação entre os conceitos dos fichamentos da turma;

Comando para elaboração do ensaio curto dissertativo

Prezado(a) estudante,

Para produzir seu texto, tome por base os seguintes aspectos:

- No decorrer do desenvolvimento do texto, você **apresentará o conceito teórico** que foi sorteado em sala. Na sequência, você **retomará cada subconceito** desse mesmo conceito teórico e **relacionará o conteúdo teórico à prática no contexto profissional do seu curso**. Para o desenvolvimento dessa relação, faça uso do conteúdo trabalhado no elemento *comentários* dos diferentes fichamentos dos colegas. No parágrafo de conclusão, você deverá retomar sinteticamente o conteúdo de cada subtema, ligando-os ao grande tema do texto, ou seja, refletir como esse conhecimento contribui para a qualificação humana, profissional e para a transformação social.
- Observe que os conceitos até aqui sistematizados fornecerão também a base teórica para a elaboração dos textos relativos à área técnica que serão trabalhados nas próximas unidades. De forma paralela, o conteúdo organizado no ensaio curto dissertativo gera subsídios para a elaboração do conteúdo teórico relacionado à produção textual de outros gêneros textuais como a resenha, o projeto, o relatório e o artigo, resultantes de atividades como visita técnica, projeto integrador, estágio e/ou outras atividades acadêmico-científicas que poderão aparecer ao longo do curso.

Exemplo do conteúdo a ser tratado no ensaio curto dissertativo

Se o conceito que você pegou no sorteio foi “Higiene”, você deve fazer o ensaio curto dissertativo sobre todos os subconceitos relacionados a esse conceito. Para isso, você usará o conteúdo do fichamento de conceito produzido pelos colegas e montará seu próprio texto.

Conceito: 7 Higiene

Subconceitos: 7.1 higiene pessoal; 7.2 higiene do ambiente; 7.3 higiene dos alimentos; 7.4 conservação dos ingredientes.

Observação: Os elementos encadeadores têm a função de mostrar as relações entre os tópicos/parágrafos, portanto eles devem aparecer ao longo de todo texto.

Orientações complementares

1 Exemplos de elementos de encadeamento entre os tópicos/autores

Ainda em relação ao tema, [tópico frasal].

Outro aspecto sobre o mesmo tema indica que [...] [tópico frasal] [...] (AUTOR, ano).

O terceiro aspecto relativo ao [...] [tópico frasal].

Um fator de extrema relevância ocorrido no [...] está apresentado por Fernandes (2013) ao indicar que [...] [tópico frasal] [...].

Pode-se observar as relações entre [...].

Ao longo dos séculos, ocorreram [...].

2 Faça uso, no decorrer do texto, de todas as formas de citações, (CONFORME EXPOSTAS A SEGUIR). Cuide para usar as diferentes formas promovendo uma harmonização no texto.

citação indireta com autor DENTRO da sentença;

citação indireta com autor FORA da sentença;

citação direta com MENOS de 3 linhas com autor DENTRO da sentença;

citação direta com MENOS de 3 linhas com autor FORA da sentença;

citação direta com MAIS de 3 linhas com autor DENTRO da sentença;

citação direta com MAIS de 3 linhas com autor FORA da sentença;

citação direta com mais de 3 linhas com autor FORA da sentença;

3 A citação direta pode ser apresentada pelas expressões a seguir

Silva (2016, p.15) afirma/confirma/argumenta/demonstra “[...]”.

No dizer de Silva (2016, p.15), “[...]”.

Conforme Silva (2016, p.15) ... de acordo com Silva (2016, p.15) [...]. Para Silva (2016, p.15) “[...]”.

“[...]” (SILVA, 2016, p.15).

“[...]” (RELATÓRIOS, INSTITUIÇÕES) [...] sempre após a citação em caixa alta.

Esquema do texto ensaio curto dissertativo

Fazer uma cópia do arquivo e produzir o seu texto, buscando o conteúdo nos fichamentos dos colegas na respectiva pasta, sem copiar parágrafos prontos dos ensaios dos colegas. Os ensaios ficarão compartilhados na pasta para que, em um processo de interação com esses textos, você possa ampliar a sua visão do processo de elaboração do texto em estudo.

TÍTULO DO TEXTO

Autor

[Parágrafo de introdução com a apresentação breve do tema amarrado com os subtemas [Subtema (1) [...], Subtema (2) [...], Subtema (3)], explicando-os brevemente e mostrando a relação entre eles. Finaliza com uma frase conclusiva, conforme segue.]

A educação politécnica toma por base o conhecimento teórico e prático para a formação integral do Ser humano. Nesse sentido, ao se desenvolver um produto gastronômico, esse saber deve ser norteado pelos princípios da ciência, da tecnologia, do trabalho e da cultura. Isso significa dizer que, ao se elaborar uma ficha técnica de um produto gastronômico, entre outros, está o conceito de [...]. Para esse fim, observa-se a importância (1) [...], (2) [...], (3) [...]. Dessa forma, entende-se que o conhecimento teórico desses conceitos teóricos, além do domínio das tecnologias, o entendimento da cultura e a compreensão das relações do trabalho fortalece a prática da elaboração de um produto gastronômico e forma integralmente o sujeito trabalhador.

[Desenvolver o primeiro subtema trazendo o conteúdo do fichamento menos os comentários (**colocar em negrito o tópico frasal e a respectiva explicação**); colocar a citação direta dentro da paráfrase e indicar o autor responsável pelo conteúdo; após apresentar todo o conteúdo parafraseado, organizar uma frase conclusiva.]

Olhar exemplos em outros livros indicados.

Faça uso de todos esses recursos não linguísticos para reforçar/demonstrar os elementos textuais e linguísticos do seu texto. Marque com sublinhado todos os elementos de coesão e use a forma SE (pronomes indeterminados) para marcar a voz do produtor do texto, conforme os exemplos estudados.

[Após a apresentação dos subtemas, desenvolver um ou mais parágrafos de reflexão mostrando de que forma os conceitos “ciência, tecnologia, trabalho e cultura” aparecem em todo o processo de elaboração da ficha técnica do produto gastronômico em elaboração para o festival. Procure indicar, além dos seus conceitos teóricos, quais são os outros conceitos que fazem parte da ciência.]

Após terem sido lidos, sintetizados e discutidos no início do semestre, os conceitos de ciência-tecnologia-trabalho (ontológico e histórico)-cultura presentes Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Básica (BRASIL, 2013, p.215-217), desenvolva uma breve consideração indicando de que forma esses conceitos foram utilizados na preparação do produto gastronômico para o festival. Pedimos que esta parte do texto seja feita separadamente em um arquivo individual para nossa avaliação, pois isso envolve uma habilidade muito pessoal e tem bastante peso no processo avaliativo.

Dentro dessa realidade, ao se elaborar a ficha técnica do produto [...], observa-se que os conceitos de ciência-tecnologia-trabalho (ontológico e histórico) e cultura estão presentes em todo o processo. Destaca-se que a ciência, além de nos conceitos teóricos acima discutidos, aparece também por meio dos conceitos teóricos [...]. Já o conceito de tecnologia [...]. Nessa relação, a cultura [...]. Por fim, o trabalho está [...].

[Elaborar um parágrafo de conclusão. Para isso, retomar os conceitos apresentados no decorrer do texto (subtemas) e na reflexão, relacionando-os ao tema principal (formação integral do ser humano por meio do entendimento das dimensões ciência, tecnologia, trabalho e cultura), demonstrando a relevância desse saber para a formação de um profissional mais crítico e criativo, apto a intervir nos diferentes espaços de modo a contribuir socialmente, promovendo uma sociedade mais justa e fraterna.]

Para esse fim, você pode fazer uso do conteúdo do elemento "Comentário" do Fichamento. Em outras palavras, demonstre aqui de que forma o conhecimento teórico-prático da ciência, da tecnologia, do trabalho e da cultura constitui um profissional mais crítico e criativo apto a contribuir com a promoção de uma sociedade mais justa e fraterna. Além disso, explique como o profissional pode qualificar a área em que atua e a sociedade aprendendo sobre os significados teóricos e práticos da ciência, da tecnologia, do trabalho e da cultura.

REFERÊNCIAS

Colocar aqui as referências em ordem alfabética.

Critérios para avaliação do ensaio curto dissertativo (3,0)

- Título criativo sintetizando todo o conteúdo trabalhado no texto;
- 1 Introdução;
 - 1.1 Apresentação do tema e subtemas;
- 2 Desenvolvimento [Peso 0,5];
 - 2.1 (EM ITÁLICO) Elementos de encadeamento mostrando as relações entre os tópicos frasais/parágrafos com a voz do estudante-produtor do texto. Isso para auxiliar o direcionamento da progressão do tema e do texto;
 - 2.2 (EM AZUL) Apresentação da citação direta dentro da norma em cada parágrafo de acordo com a norma tendo por finalidade marcar a voz do autor do texto-fonte, dando comprovação ao conteúdo parafraseado por meio do texto fichamento;
 - 2.3 (EM ROSA) Apresentação da autoria de acordo com a norma, ou seja, com ano e página. Isso para comprovar o responsável pelo conteúdo parafraseado e citado, seguindo o código de ética e de respeito aos direitos autorais, de acordo com a respectiva lei federal;
 - 2.4 (EM VERMELHO) Frase conclusiva em cada parágrafo. Esse elemento tem a função de o produtor do texto indicar ao leitor que o conteúdo proposto dentro do respectivo tópico foi finalizado e que, no próximo parágrafo, terá um novo conceito a ser discutido;
 - 2.5 (SUBLINHADO) Elementos de coesão. Os elementos de coesão têm a função de mostrar as relações de sentido entre os períodos que compõem o conteúdo do parágrafo;
- 3 Reflexão [Peso 1,5];
 - 3.1 Relacionar os conceitos teóricos com a prática da produção da ficha técnica, conforme está sendo solicitado no comando da atividade;
- 4 Elemento de conclusão [Peso 1,0];
 - 4.1 Retomada dos conceitos principais desenvolvidos no texto relacionando-os ao grande tema, conforme está sendo solicitado no comando da atividade;

- Referências apresentadas de acordo com a respectiva norma da ABNT citada na teoria e em ordem alfabética;
- Aspectos gramaticais em todos os elementos no decorrer do texto.

2.6.5.5 Criação de pasta compartilhada no google-drive;

2.6.5.5.1 Nomeação dos arquivos: TConf.1-NomeDoEstudante-Ensaio;

2.6.5.6 Elaboração do ensaio: digitação em documento doc-drive;

2.6.5.6.1 Seleção de conceitos teóricos sistematizados por todos os integrantes da turma, os quais estão compartilhados, focalizando-se aqui nas ações cooperativas para a produção e a socialização de informações pelos diferentes processos de interação entre sujeitos e textos;

2.6.5.6.2 Organização das referências de textos-fonte para uso em textos próprios;

2.6.5.6.3 Organização dos elementos que configuram um parágrafo com a inserção de citação direta, indicação de autoria em suas diferentes possibilidades e uso de diferentes expressões para indicar as relações lógicas entre os diferentes tópicos frasais que sustentam os parágrafos;

2.6.5.6.4 Relação dos conceitos teóricos aplicados à prática profissional no processo de elaboração de um produto gastronômico;

2.6.5.6.5 Elaboração individual do elemento reflexão como elemento mais relevante do ensaio: o estudante coloca a sua voz para refletir como todos os saberes teórico-práticos estão presentes no processo de elaboração de um produto gastronômico que se materializa por meio do gênero discursivo-textual ficha técnica, desenvolvendo a consciência da relevância desses saberes para o desenvolvimento do ser integral;

2.6.5.6.6 Envio/compartilhamento do elemento reflexão em arquivo separado para a docente-pesquisadora para ampliar a aprendizagem do processo de compartilhamento;

2.6.5.7 Primeira correção do texto pelas docentes fazendo uso dos recursos “comentário”, “sugestões” etc.;

2.6.5.8 Exposição e discussão teórica pelas docentes das principais inadequações encontradas nos textos;

2.6.5.9 Reescrita do texto pelos estudantes com auxílio da docente-pesquisadora;

2.6.5.10 Segunda correção do texto pelas docentes, fazendo uso dos produtos “comentário”, “sugestões” etc.;

2.6.5.11 Reescrita final do Ensaio.

2.6.6 Avaliação Somativa: Elaboração (escrita e reescrita) do gênero discursivo-textual ensaio curto dissertativo levando em consideração os aspectos estudados com relação à função social; composição; tema e estilística de linguagem. Peso da avaliação: 3/10.

2.6.6.1 Data de entrega: Aula posterior ao fechamento da atividade.

2.6.6.2 Forma de entrega: uso do Drive na pasta compartilhada da Unidade Curricular. (Os critérios avaliativos constam no encaminhamento da atividade - item 2.6.5.4).

Observação sobre a avaliação do gênero discursivo-textual ensaio curto dissertativo:

A primeira ação focou na interação com os colegas, especialmente, aqueles que estavam produzindo o ensaio sobre o mesmo tema, os quais, bem como os demais, poderiam ler os textos uns dos outros, observando os aspectos textuais e linguísticos; não poderiam copiar os elementos encadeadores nem o elemento conclusão, pois esses elementos estavam relacionados ao produto elaborado. Da mesma forma, o elemento **reflexão**, como elemento mais relevante do texto, deveria ser elaborado individualmente em outro arquivo e ser compartilhado apenas com a docente para ampliar a aprendizagem do processo de compartilhamento.

A segunda ação foi focada na mediação do professor promovendo a primeira correção por meio dos recursos de edição, conforme aparecem na versão 1. Após a reescrita do texto, ocorreu mais uma correção pela docente para, enfim, se chegar à versão final de produção do gênero.

2.7 SEQUÊNCIA DIDÁTICA COM O GÊNERO DISCURSIVO-TEXTUAL RODADA SIMPLES DE CONVERSA COMO UNIDADE DE ENSINO

2.7.1 Tema da sequência didática: Gênero discursivo-textual rodada simples de conversa

2.7.2 Conteúdo: Gênero discursivo-textual do contexto do campo de atuação das práticas de estudo e pesquisa: rodada de conversa; Uso das TICs.

2.7.3 Objetivos de aprendizagem:

2.7.3.1 Compreender a função social, composicional, temática e estilística do gênero do contexto do campo de atuação das práticas de estudo e pesquisa, **rodada de conversa**, por meio das estratégias de leitura, de escrita e de oralidade, focalizando o conteúdo temático da área profissional;

2.7.3.2 Relacionar o conceito teórico com a prática profissional;

2.7.3.3 Refletir sobre a relevância desse conhecimento para o desenvolvimento pessoal, profissional e social;

2.7.3.4 Utilizar a oralidade para enunciar-se e para sintetizar os saberes sobre os conceitos estudados.

2.7.4 Recursos:

2.7.4.1 Textos virtuais do gênero discursivo-textual ensaio curto dissertativo elaborado pelos colegas.

2.7.4.2 Quadro, Computador, Internet.

2.7.5 Procedimentos:

2.7.5.1 Leitura e análise dos ensaios curtos dissertativos: função social; composicional; temática e estilo de linguagem;

2.7.5.2 Exposição e discussão teórica do conteúdo dos ensaios curtos dissertativos ao grande grupo.

2.7.6 Avaliação Formativa: Discussão oral em gênero discursivo-textual rodada simples de conversa do conteúdo do ensaio curto dissertativo com o grande grupo.

2.8 SEQUÊNCIA DIDÁTICA COM O GÊNERO DISCURSIVO-TEXTUAL FICHA TÉCNICA (ATIVIDADE INTERDISCIPLINAR EM GRUPO PARA O FESTIVAL)

2.8.1 Tema da sequência didática: Gênero discursivo-textual do campo do trabalho – ficha técnica

2.8.2 Conteúdo: Gêneros discursivo-textuais do campo do trabalho: ficha técnica; Aprofundamento dos conceitos de Ciência, Tecnologia, Trabalho e Cultura; Uso das TICs.

2.8.3 Objetivos de aprendizagem:

2.8.3.1 Compreender a função social, composicional, temática e estilística do gênero do campo do trabalho, **ficha técnica**, por meio das estratégias de leitura e de escrita, focalizando o conteúdo temático da área profissional.

2.8.3.2 Compreender o uso dos conceitos de Ciência, Tecnologia, Trabalho e Cultura presentes na elaboração da ficha técnica;

2.8.3.3 Relacionar esses conceitos à função do gênero discursivo-textual ficha técnica;

2.8.3.4 Fortalecer a prática de acesso ao sistema institucional SIGAA como espaço de interação;

2.8.3.5 Desenvolver práticas de letramento digital, fazendo uso das TICs como ferramentas para a leitura de textos digitais, redação de texto digital, processos de arquivamento e compartilhamento de informações.

2.8.4 Recursos:

2.8.4.1 Livro virtual: *Textos do contexto profissional da Gastronomia* (Valer, 2017); Textos digitais do gênero discursivo-textual ficha técnica elaborados individualmente na segunda sequência desta Unidade didática.

2.8.4.2 Quadro, Computador, Internet.

2.8.5 Procedimentos:

2.8.5.1 Leitura dos aspectos teóricos do gênero discursivo-textual ficha técnica fazendo uso do conteúdo presente no livro didático virtual (Valer, 2017);

2.8.5.2 Busca digital, leitura e análise em grupo de diferentes exemplos de ficha técnica, presentes na pasta do drive da unidade curricular, depreendendo, de forma mediada, a função social; composicional; temática e estilo de linguagem;

2.8.5.3 Organização de pasta compartilhada no drive do e-mail da turma;

2.8.5.3.1 *Uso da ferramenta planilha-drive;*

2.8.5.3.2 *Elaboração e digitação da ficha técnica em grupo tomando por base a receita do produto da área da Confeitaria escolhido pelos integrantes (Uso das TIC);*

2.8.5.4 Correção do texto pela docente-pesquisadora com as intervenções;

2.8.5.4.1 *Exposição e discussão teórica das inadequações encontradas;*

2.8.5.4.2 *Reescrita final do texto para apresentação no festival em grupo, última atividade desta Unidade didática.*

2.8.6 Avaliação Formativa: Elaboração em grupo do gênero discursivo-textual Ficha Técnica levando em consideração os aspectos estudados com relação à função social; composicional; temática e de estilo de linguagem para ser apresentado junto ao produto gastronômico da área da confeitaria no festival.

2.8.6.1 Data de entrega: Aula posterior ao fechamento da atividade.

2.8.6.2 Forma de entrega: uso do Drive na pasta compartilhada da Unidade Curricular.

2.9 SEQUÊNCIA DIDÁTICA DA ATIVIDADE FIM: FESTIVAL PARA A SOCIALIZAÇÃO DOS PRODUTOS GASTRONÔMICOS

2.9.1 Tema da atividade-fim: Festival da turma de Confeitaria

2.9.2 Conteúdo: Gêneros discursivo-textuais do campo do trabalho: ficha técnica; Aprofundamento dos conceitos de Ciência, Tecnologia, Trabalho e Cultura; Apresentação do produto gastronômico elaborado; Apresentação de conceitos teóricos e processos que envolvem a elaboração de um produto tecnológico da área da confeitaria.

2.9.3 Objetivos de aprendizagem:

2.9.3.1 Compreender a função social, composicional, temática e estilística do gênero do contexto do campo do trabalho, **ficha técnica**, por meio das estratégias de leitura e de escrita, focalizando o conteúdo temático da área profissional;

2.9.3.2 Relacionar o conceito teórico com a prática profissional;

2.9.3.3 Refletir sobre a relevância desse conhecimento para o desenvolvimento pessoal, profissional e social;

2.9.3.4 Utilizar a oralidade para enunciar-se e para sintetizar os saberes para a produção de um produto gastronômico que respeite critérios de sazonalidade, sustentabilidade, história e cultura.

2.9.3.5 Empregar a oralidade para apresentar as relações estabelecidas entre teoria e prática na elaboração de um produto gastronômico;

2.9.4 Recursos:

2.9.4.1 Produto gastronômico elaborado pelo grupo;

2.9.4.2 Texto impresso com a ficha técnica do produto gastronômico elaborado pela equipe.

2.9.5 Procedimentos:

2.9.5.1 Organização do festival;

2.9.5.2 Elaboração do produto gastronômico no laboratório de habilidades acompanhados pelos professores das unidades curriculares de higiene; e sustentabilidade;

Exposição e discussão teórica em grupos do conteúdo da ficha técnica e do contexto de produção do produto gastronômico ao grande grupo (turma e docentes das demais unidades curriculares);

2.9.5.3 Avaliação do produto gastronômico e da apresentação do grupo pelos docentes de diferentes Unidades Curriculares;

2.9.5.4 Reflexão sobre a relação dos conceitos de ciência, tecnologia, trabalho e cultura e sua aplicação na elaboração de um produto gastronômico materializado pela ficha técnica;

2.9.6 Avaliação Formativa e Somativa: Apresentação oral e individual do conceito presente na carta sorteada estabelecendo a relação entre ele e sua aplicação no processo de elaboração do produto gastronômico produzido para o festival. De modo paralelo, são observados aspectos da comunicação não verbal, como a expressão corporal. Peso da avaliação: 3,0/10.

2.9.6.1 Regulamento do Festival

Festival: Confeitaria Saudável & Sustentável - Primavera

(Regulamento elaborado pela docente da Unidade Curricular Alimentação e Sustentabilidade)

Técnico em Confeitaria (I)

Componentes Curriculares: Alimentação e Sustentabilidade; Higiene e Nutrição; Linguagem e Comunicação; História da Gastronomia; Habilidades Básicas de Confeitaria.

Professores: um docente de cada unidade curricular do semestre.

Data: 10/12/2018 (segunda-feira)

Realização das preparações: 8h até 10h-10h30min, nos Laboratórios de Panificação & Confeitaria.

Banca: 10h até 12h (Restaurante)

Grupos: 5 integrantes

Insumos: responsabilidade dos grupos

OBJETIVOS, CRITÉRIOS, AVALIAÇÃO E RETORNO

I) Os grupos deverão propor **um produto da confeitaria**, considerando os seguintes aspectos:

Regionalidade e sazonalidade dos insumos.

Escolha de insumos e produtos que: apresentem responsabilidade socioambiental na sua cadeia produtiva; tenham consideração com o bem-estar animal; sejam regionais e/ou nativos de Florianópolis/Santa Catarina/Brasil; apresentem identidade cultural e/ou biológica do território.

Características nutricionais da preparação e dos principais insumos utilizados.

(Re)aproveitamento integral de alimentos.

Contextualização histórico-cultural de um dos insumos ou da preparação proposta.

II) **Durante a preparação, serão avaliados** os seguintes aspectos:

Consumo consciente e desperdício de insumos, água e energia.

Separação e destinação adequada de resíduos.

Técnicas de confeitaria.

Higiene na manipulação de alimentos.

Trabalho em equipe.

III) Avaliação pela banca – DEFESA:

Os grupos deverão apresentar a preparação no seu formato de comercialização (tal como seria entregue ao “cliente”), assim como **oito** amostras para degustação e avaliação pela banca. Nesse momento, os alunos farão defesa oral da proposição (considerando os critérios previamente definidos). Nesta etapa, serão avaliados:

- Apresentação oral e defesa do grupo (com base nos critérios elencados).
- Apresentação da preparação.
- Sabor, aroma e textura.
- Características nutricionais.

Ficha técnica do produto elaborado, que deverá ser entregue para a banca em 1 via, considerando a estrutura padrão e aspectos de sustentabilidade na impressão.

IV) Retorno da avaliação retorno parcial durante a banca; retorno detalhado em sala de aula, em encontro subsequente.

3 PARA FINALIZAR A APRESENTAÇÃO DA UNIDADE DIDÁTICA

Acima estão apresentados aspectos relacionados ao produto educacional *Unidade didática* para ser utilizado como recurso didático-pedagógico no processo de ensino-aprendizagem da Educação Profissional ou em outro contexto de ensino. Dessa forma, as *seqüências didáticas* que constituem este produto educacional pode ser um excelente recurso a ser explorado pelos docentes da EPT, nas mais diversas unidades curriculares, considerando que ele carrega a qualidade de desenvolver o trabalho com a língua(gem), por meio de atividades que favoreçam os quatro distintos eixos de uso da língua, sendo uma alternativa para promover a formação integral dos sujeitos, por meio do trabalho como princípio educativo, da pesquisa como princípio pedagógico e dos gêneros discursivo-textuais como objeto de ensino.

Além disso, compreende-se que esta é uma estratégia possível para o trabalho interdisciplinar por meio de projetos temáticos e envolvimento de docentes de todas as áreas visando a formação humana, conforme propõem Ciavatta e Ramos (2012, p. 32). A alternativa é estratégica justamente porque visa a contribuir para a colaboração entre docentes e discentes que juntos assumem o compromisso de uma formação significativa e integrada. O investimento em recursos pedagógicos que auxiliem esse cenário diferenciado, transformador e necessário de ensino-aprendizagem estimula o acesso-permanência-sucesso-progressão de trabalhadores estudantes em instituições formais de educação. Assim, esse produto educacional buscou atender, em certa medida, a esse propósito. Espera-se que este trabalho como um todo possa contribuir de alguma forma para se pensar em recursos educacionais criativos, de aplicação imediata e, ao mesmo tempo, relevantes para a formação na Educação Profissional e Tecnológica, objetivando-se a atuação social em busca de uma sociedade mais justa e fraterna.

Bom trabalho!

Raquel Darelli Michelin e Salete Valer

REFERÊNCIAS

- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. *NBR 6023: Informação e documentação: referências*. Rio de Janeiro, 2018.
- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. *NBR 10520: Informação e documentação: citação em documentos*. Rio de Janeiro, 2018.
- BAKHTIN. M. M. Os gêneros do discurso. In: BAKHTIN. M. *Estética da criação verbal*. 4. ed. Trad. Maria Ermantina Galvão Gomes Pereira. São Paulo: Martins Fontes, 1992, p.261-306 [1952-1953].
- BAKHTIN. M. M. (VOLOCHÍNOV, V.). *Marxismo e filosofia da linguagem: problemas fundamentais do método sociológico na ciência da linguagem*. 14. ed. Trad. Michel Lahud e Yara Frateschi Oliveira. São Paulo: Hucitec, 2010 [1929].
- BAZERMAN, C. *Gêneros textuais, tipificação e interação*. São Paulo: Cortez, 2005.
- BAZERMAN, C. *Escrita, gênero e interação social*. São Paulo: Cortez, 2006.
- BAZERMAN, C. *Gênero, agência e escrita*. 2. ed. São Paulo: Cortez, 2011.
- BRASIL. Secretaria de Educação Média e Tecnológica- MEC. *Parâmetros Curriculares Nacionais de Ensino Médio: bases legais*. Brasília: MEC/SEMT, 1999. Disponível em: <http://www.mec.gov.br>. Acesso em 30 dez. 2018.
- BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria da educação. Orientações Educacionais Complementares aos Parâmetros Curriculares Nacionais. Linguagens, Códigos e suas Tecnologias. 2002. Disponível em: <portal.mec.gov.br/seb/arquivos/pdf/linguagens02.pdf>. Acesso em: 30 mar. 2018.
- BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Básica. Secretaria de Educação Continuada, Alfabetização, Diversidade e Inclusão. Conselho Nacional da Educação. *Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais da Educação Básica*. Brasília: MEC, SEB, DICEI, 2013.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. *Guia alimentar para a população brasileira – 2. ed.* Brasília: Ministério da Saúde, 2014.
- BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria da Educação Básica. *Base Nacional Comum Curricular*. Brasília, DF, 2016. Disponível em: <http://basenacionalcomum.mec.gov.br/#/site/inicio>. Acesso em: 12 nov. 2019.
- BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria da Educação Básica. *Base Nacional Comum Curricular*. Brasília, DF, 2017. Disponível em: http://basenacionalcomum.mec.gov.br/images/BNCC_EI_EF_110518-versaofinal_site.pdf. Acesso em: 12 nov. 2019.
- BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria da educação. *Parâmetros Curriculares nacionais. Ensino Médio: Parte II - Linguagens, códigos e suas tecnologias*. 2000. Disponível em: portal.mec.gov.br/seb/arquivos/pdf/linguagens02.pdf. Acesso em: 30 mar. 2019.

BUSARELLO, R. I.; ULRICHT, V. R.; FADEL, L. M. A Gamificação e a sistemática de jogo: conceitos sobre a gamificação como recurso motivacional. (Org.) *Gamificação na Educação*. São Paulo: Pimenta Comunicação, 2014, p. 11-35.

CIAVATTA, Maria. Trabalho como princípio educativo na sociedade contemporânea, In: *Seminário Nacional de Formação – MST 2005*, São Paulo. Síntese de texto [...]. São Paulo: Escola Nacional Florestan Fernandes, 2005a. Disponível em: <http://www.forumeja.org.br/files/Programa%205.pdf>. Acesso em: 15 jan. 2019.

CIAVATTA, M. Formação integrada: a escola e o trabalho como lugares de memória e identidade. In: FRIGOTTO, G.; CIAVATTA, M.; RAMOS, M. (Org.). *Ensino médio integrado: concepção e contradições*. São Paulo: Cortez, 2005b. p. 83-105.

CIAVATTA, Maria. *Trabalho como Princípio Educativo*, 2009. Disponível em: <http://www.sites.epsjv.fiocruz.br/dicionario/verbetes/trapriedu.html>. Acesso em: 15 jan. 2019.

CIAVATTA, M.; RAMOS, M. A “era das diretrizes”: a disputa pelo projeto de educação dos mais pobres. In: *Revista Brasileira de Educação*, v. 17, n. 49, jan.-abr. 2012. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/rbedu/v17n49/a01v17n49.pdf>. Acesso em: 15 jan. 2019.

DEMO, Pedro. *Educar pela pesquisa*. 4. ed. Campinas, SP: Autores Associados, 2000.

FRIGOTTO, Gaudêncio. *Educação e trabalho: bases para debater a educação profissional emancipadora*. 2001. Disponível em: <https://periodicos.ufsc.br/index.php/perspectiva/article/view/8463>. Acesso em: 12 nov. 2019.

FRIGOTTO, Gaudêncio; CIAVATTA, Maria; RAMOS, Marise Nogueira (Orgs.). *Ensino médio integrado: concepções e contradições*. São Paulo: Editora Cortez, 2005.

GASPARIN, J. L.; PETENUCCI, M. C. *Pedagogia Histórico-Crítica: da teoria à prática no contexto escolar*. [200-?] Disponível em: <http://www.diaadiaeducacao.pr.gov.br/portals/pde/arquivos/2289-8.pdf>. Acesso em: 10 dez. 2019.

GERALDI, João Wanderley. *Portos de Passagem*. 4. ed. São Paulo: Martins Fontes, 1997.

GOMBERT, J. E. *Metalinguistic development*. Chicago: University of Chicago Press, 1992.

GOMBERT, J. E. Metacognition, Metalanguage and Metapragmatics. *International Journal of psychology*. V. 28 (5), 1993, p. 571-580. Acessível em: valtweb2a.valt.helsinki.fi/blogs/harmo/meta. Acesso em: 2 fev. 2019.

GOMBERT, J. E. Metalinguagem e aquisição da escrita. In: MALUF, M. R. (Org.). *Aquisição da escrita: contribuições da pesquisa para a prática da alfabetização*. São Paulo: Casa do Psicólogo, 2003.

HUIZINGA, Johan. *Homo Ludens: o jogo como elemento cultural*. São Paulo: Perspectiva, 1990.

KATO, M. *No Mundo da Escrita: Uma Perspectiva Psicolinguística*. 7ª ed. São Paulo, Ática, 2003.

KOCK, I. G. V. *Introdução à linguística Textual: trajetória e grandes temas*. São Paulo: Martins Fontes, 2004.

KOCK, I. G. V. *A Coesão Textual*. 21 ed. São Paulo: Contexto, 2007 [1989].

LIBÂNEO, José Carlos. *Democratização da escola pública: a pedagogia crítico-social dos conteúdos*. São Paulo: Loyola, 2003.

MOURA, Dante Henrique. Educação básica e educação profissional e tecnológica: dualidade histórica e perspectivas de integração. HOLOS, [S.l.], v. 2, p. 4-30, 2007. ISSN 1807-1600. Disponível em: <http://www2.ifrn.edu.br/ojs/index.php/HOLOS/article/view/11>. Acesso em: 6 jun. 2018.

MOURA, Dante Henrique. Algumas possibilidades de organização do ensino médio a partir de uma base unitária: trabalho, ciência, tecnologia e cultura. In: Seminário nacional: currículo em movimento. Perspectivas atuais, 1., 2010, Belo Horizonte. Anais... Belo Horizonte, 2010. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/docman/dezembro-2010-pdf/7177-4-2-algumas-possibilidades-organizacao-ensinomedio-dante-henrique/file>. Acesso em: 6 jun. 2018.

MOURA, Dante Henrique; LIMA FILHO, Domingos Leite; SILVA, Mônica Ribeiro. Politecnicidade e formação integrada: confrontos conceituais, projetos políticos e contradições históricas da educação brasileira. *Revista Brasileira de Educação*, v. 20, n. 63, p. 1057-1080, 2015. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/rbedu/v20n63/1413-2478-rbedu-20-63-1057.pdf>.

RAMOS, Marise. *Concepção do Ensino Médio Integrado*. 2008. Disponível em: <https://pt.scribd.com/document/342466734/Concepcao-de-Ensino-Medio-Integrado-Marise-Ramos-pdf>. Acesso em: 2 fev. 2019.

SAVIANI, Dermeval. *Pedagogia Histórico-Crítica: Primeiras aproximações*. 9. ed. Campinas: Autores Associados, 2005.

SCHNEUWLY, B; DOLZ, J; et al. *Gêneros orais e escritos na escola*. Trad. Roxane Rojo e Gláís Sales Cordeiro. Campinas, SP: Mercado das Letras; 2010 [2004]. 2.ed.

SEVERINO, A. J. *Metodologia do trabalho científico*. 23. ed. rev. E atual. - São Paulo: Cortês, 2007.

VALER, Salete. *Produção textual: textos didáticos*. Material didático. IFSC: Florianópolis-Continente, 2007.

VALER, Salete. *Competência produtiva escrita: processos argumentativos dos alunos da quinta série do ensino fundamental*. 2012. Tese (Doutorado em Linguística). Programa de Pós-Graduação em Linguística, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2012.

VALER, Salete. *Textos do campo do trabalho: Gastronomia*. Material didático. IFSC: Florianópolis-Continente, 2017.

VALER, Salete. A pesquisa como princípio pedagógico e sua materialidade linguística: estudantes da Educação Profissional Técnica de Nível Médio. *Revista Brasileira da Educação Profissional e Tecnológica*. V. 2, N. 17 (2019). Disponível em: <http://www2.ifrn.edu.br/ojs/index.php/RBEP/arte/view/7289>. Acesso em: 06 dez. 2019.

VALER, Salete.; BROGNOLI, Ângela; LIMA, Laura. A pesquisa como princípio pedagógico na Educação Profissional Técnica de Nível Médio para a Constituição do ser social e profissional. *Forum linguístico*, Florianópolis, v.14, n.4, p. 2785-2803, out./dez. 2017. Disponível em: <https://periodicos.ufsc.br/index.php/forum/article/download/1984-8412.../35788>. Acesso em: 10 jun. 2018.

VYGOTSKY, L. S. *A construção do pensamento e da linguagem*. 1. ed. São Paulo: Martins Fontes, 2000.

VYGOTSKY, L. S. *A formação social da mente*. 7. ed. São Paulo: Martins Fontes, 2008 [1978].

