

Práticas de Leitura e Escrita no PROEJA

Sequência Didática

Letramento, Comunicação e Segurança Alimentar:
desenvolvendo habilidades de forma integrada

Laís Valeriano Nunes
Rosa Amélia Pereira da Silva



N972 Nunes, Laís Valeriano

Práticas de leitura e escrita no PROEJA - sequência didática
letramento, comunicação e segurança alimentar: desenvolvendo
habilidades de forma integrada / Laís Valeriano Nunes. – Brasília,
DF, 2025.

45 p. : il. color.

Orientador(a): Rosa Amélia Pereira da Silva.

Produto Educacional (Mestrado). — Instituto Federal de
Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília, Mestrado Profissional
em Educação Profissional e Tecnológica, 2025.

1. Leitura. 2. Escrita. 3. PROEJA. 4. Comunicação. 5. Integrada
I. Silva, Rosa Amélia Pereira da. (orient.). II. Título.

CDU 37.014.22

Ficha catalográfica elaborada com os dados fornecidos pela autora.

Sumário

- 4** APRESENTAÇÃO
- 6** PRÉFÁCIO
- 7** SEQUÊNCIA DIDÁTICA
- 11** ETAPA I: INICIANDO A JORNADA: CONTEXTUALIZAÇÃO, CONHECIMENTOS PRÉVIOS E INTEGRAÇÃO
- 19** ETAPA II: INTEGRAÇÃO: COLABORAÇÃO CRIATIVA E DESENVOLVIMENTO DE HABILIDADES DIGITAIS
- 24** ETAPA III: APLICANDO BOAS PRÁTICAS DE HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR
- 30** ETAPA IV: CONSTRUÇÃO DO E-BOOK E PRÁTICAS DE PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS
- 37** ETAPA V: CONCLUSÃO DO E-BOOK E COQUETEL DE LANÇAMENTO



PRODUTO EDUCACIONAL

PRÁTICAS DE LEITURA E ESCRITA NO PROEJA

Sequência Didática

Letramento, Comunicação e Segurança Alimentar:
desenvolvendo habilidades de forma integrada

LAÍS VALERIANO NUNES
ROSA AMÉLIA PEREIRA DA SILVA

BRASÍLIA - 2025

Apresentação

O Produto Educacional “Práticas de Leitura e Escrita no Proeja: Sequência Didática Letramento, Comunicação e Segurança Alimentar: desenvolvendo habilidades de forma integrada” foi construído ao longo da minha pesquisa “Práticas de Alfabetização e Letramento no PROEJA do Instituto Federal de Brasília - Campus Riacho Fundo”, realizada em 2024, tendo como foco o curso técnico de Restaurante e Bar na modalidade Proeja do IFB Campus Riacho Fundo.

Desenvolvido ao longo do meu Mestrado em Educação Profissional e Tecnológica, oferecido pela Rede Federal, no programa ProfEPT, do Instituto Federal de Brasília, na linha de pesquisa Práticas Educativas em Educação Profissional e Tecnológica (EPT), no Macroprojeto Propostas metodológicas e recursos didáticos em espaços formais e não formais de ensino na EPT, sob a orientação da Profa. Dra. Rosa Amélia Pereira da Silva, gerado e produzido a partir de uma pesquisa.

Sabe-se que a Alfabetização e o Letramento são processos fundamentais para a formação humana em todos os aspectos: pessoal, social e profissional, quando se trata das sociedades letradas. No entanto, diversos jovens e adultos ainda enfrentam dificuldades em desenvolver as habilidades básicas de leitura e escrita necessárias para ser bem-sucedido em sua vida cotidiana, no mundo do trabalho e exercer efetivamente a sua cidadania.

No contexto específico de jovens e adultos, esses processos apresentam desafios e características particulares que demandam atenção e abordagens específicas.

A discussão sobre as particularidades dos estudantes da Educação de Jovens e Adultos, como as experiências de vida, a motivação, os conhecimentos prévios, as demandas e as necessidades específicas tornam-se essenciais ao desenvolvimento dos estudantes já que o curso do PROEJA, ao mesmo tempo em que permite a finalização da educação básica, promove a formação profissional, o exercício da cidadania e as possibilidades de inclusão no mundo do trabalho.

Desse modo, é importante apresentar como as práticas educativas podem promover a formação integral e significativa dos estudantes, especialmente no que se refere à alfabetização e ao letramento de jovens e adultos, pois são habilidades fundamentais para o pleno exercício da cidadania e para a inclusão social em sociedades letradas. Essa compreensão contribuirá para o desenvolvimento integral dos estudantes, que deve estar alinhado aos princípios norteadores da EPT que possibilitem a formação integral e significativa do estudante, sustentados no trabalho como princípio educativo.

Nesse sentido, considerando que a área de ensino em Educação Profissional e Tecnológica (EPT) abarca os fundamentos das práticas educativas e do desenvolvimento curricular na Educação Profissional e Tecnológica, em suas diversas formas de oferta, o produto educacional foi desenvolvido com o objetivo de proporcionar práticas de letramento aos estudantes para promover o desenvolvimento de habilidades de leitura e escrita, de comunicação, de segurança alimentar, por meio de uma abordagem interdisciplinar para que os estudantes possam atuar de maneira crítica, autônoma e responsável na área.

O produto educacional é resultado da pesquisa-ação que envolveu ativamente docentes, estudantes e pesquisadores na construção contínua do ensino, contribuindo assim para a formação integral dos estudantes do PROEJA.

Sobre a autora

Laís Valeriano Nunes

Mestranda em Educação Profissional e Tecnológica no Instituto Federal de Brasília. Graduada em Pedagogia pela Universidade de Brasília (2010), Psicopedagogia (2012) e Especialista em Alfabetização e Letramento (2022). Atuou como professora na Educação Infantil e nos Anos Iniciais do Ensino Fundamental no Colégio Marista de Brasília. Servidora Pública Federal com cargo Técnico em Assuntos Educacionais do Instituto Federal de Brasília (IFB) desde 2012.



laisvaleriano@gmail.com



Sobre a orientadora

Rosa Amélia Pereira da Silva

É licenciada em Letras - Português e Literatura pela Universidade do Estado de Minas Gerais, mestra em Literatura e doutora em Literatura e Práticas Sociais pela Universidade de Brasília. Docente de Língua Portuguesa de Ensino Básico, Técnico e Tecnológico no IFB, pós-doutora em Letras pela Universidade de São Paulo. Docente do Programa de Mestrado Profissional em Educação Profissional da Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, atua na linha Práticas Educativas em Educação Profissional e Tecnológica.



rosa.amelia@ifb.edu.br



Prefácio

Este produto educacional, na forma de uma sequência didática, resulta de uma proposta de intervenção para a educação de jovens e adultos integrada à educação profissional e nos provoca a pensar sobre a importância do planejamento. Para essa reflexão, partimos do conceito de Zabala (1998, p. 18), para quem uma sequência didática é “um conjunto de atividades ordenadas, estruturadas e articuladas para a realização de certos objetivos educacionais, que têm um princípio e um fim conhecidos tanto pelos professores como pelos alunos”, ou seja, é um conjunto de ações pedagógicas planejadas para se ensinar uma sequência de conteúdos.

No conceito de Zabala, destacamos pelo menos cinco palavras que remetem à ideia de planejamento/plano, cuja etimologia “planus”, do latim, significa nivelado. No português, a palavra “plano” incorporou conotações mais abrangentes. Inicialmente, ela carrega o sentido de organização de uma atividade em uma superfície, no sentido de nivelar e dar forma ou dar uma perspectiva; e, avança para o sentido de “definição antecipada, a partir da organização e da estruturação, de ações com um propósito específico”.

No contexto pedagógico, a palavra “plano” nomeia, em níveis diferentes, várias ações estruturantes: desde o ato de planejar um curso, o ensino e a aula, definidos, cada qual, por seus propósitos. O plano de aula refere-se às atividades diárias da aula; no qual se detalham os objetivos específicos, a metodologia a ser utilizada, as estratégias pedagógicas, os recursos didáticos, a avaliação e a dinâmica de interação com os alunos; e, por ser organizado, ordenado, articulado, pode se estruturar por meio de uma sequência didática, para a prática do ensino.

O resgate etimológico associado à aplicação dessa palavra no contexto pedagógico traz a clareza necessária, para a prática docente, acerca da importância do ato de planejar: planejamento é sinônimo de bons resultados. E a presente sequência didática, “Práticas de Leitura e Escrita no Proeja — Letramento, comunicação e segurança alimentar: desenvolvendo habilidades de forma integrada”, fruto da pesquisa de Laís Valeriano Nunes, é uma síntese do conceito de planejamento integrado. Nela, integram-se os processos de alfabetização e letramento à temática de segurança alimentar, visando à formação integral dos estudantes, a partir de um planejamento flexível das estratégias pedagógicas, de forma dinâmica, considerando as diversidades cognitivas, sociais e culturais, as especificidades do contexto da educação de jovens e adultos, alinhadas às necessidades do grupo e aos desafios que emergiram ao longo do percurso.

Vale destacar que esta sequência nasceu de um processo de dois anos de pesquisa: foi idealizada, planejada, reestruturada para, depois, ser aplicada e replanejada durante a aplicação. O decorrente envolvimento dos estudantes com as estratégias pedagógicas — desde a produção de um texto até a aplicação dos conhecimentos/conteúdos técnicos — demonstra o quanto são importantes os planos de aula na prática docente. Foi um prazer imensurável orientar essa pesquisa. E esperamos que a pesquisa e, especificamente, este produto educacional alcancem aqueles que, pela educação, desejam transformar vidas e as sociedades, seguindo as ideias freirianas de que a educação não muda o mundo, mas as pessoas transformadas pela ação docente podem transformá-lo num lugar verdadeiramente democrático e com mais justiça social.

Sequência Didática

Esta sequência didática foi elaborada com o propósito de contribuir para o processo de alfabetização e letramento dos estudantes matriculados no curso Técnico em Restaurante e Bar do Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos (PROEJA) do Instituto Federal de Brasília Campus Riacho Fundo.

Zabala (2007, p. 18) conceitua sequência didática como “conjunto de atividades ordenadas, estruturadas e articuladas para a realização de certos objetivos educacionais, que têm um princípio e um fim conhecido tanto pelos professores como pelos alunos”.

A abordagem da sequência didática pode ser concebida como uma estratégia pedagógica que visa organizar de maneira sequencial e articulada as atividades e os conteúdos a serem trabalhados, almejando alcançar objetivos específicos de aprendizagem.

A sequência didática foi aplicada com estudantes do 2º módulo do curso Técnico em Restaurante e Bar do PROEJA do IFB Campus Riacho Fundo, proporcionando-lhes o acesso às práticas sociais de leitura e escrita com o intuito de desenvolver as habilidades de compreensão, interpretação e produção textual.

O curso técnico possui duração de 2 anos e meio, e está organizado em 5 módulos, sendo cada módulo corresponde a um semestre. No 2º módulo, que ocorre no 2º semestre, os estudantes cursam disciplinas tais como: Língua Portuguesa II, Matemática I, Geografia I, Habilidades Básicas de Restaurante e Bar II, Higiene e Segurança Alimentar, Noções de Cozinha e Interpretação de Cardápios e Projetos Integradores.

Vale destacar que, conforme o Plano de Curso (IFB, 2017), o projeto integrador é uma abordagem educacional que visa unir e integrar conhecimentos de diversas áreas, funcionando como um guia para o curso técnico de Restaurante e Bar e apoiando as práticas educativas o que possibilita uma maior integração entre a teoria e a prática profissional, envolvendo e comprometendo todos os estudantes e os professores. Afinal:

“Dentro do projeto estão incluídas etapas de sistematização, organização, articulação e encaminhamentos em parceria com os estudantes, possibilitando que este seja sujeito ativo da aprendizagem. Os temas e formas de trabalho ficam livres para o planejamento de docentes e estudantes, de maneira a garantir a construção de conhecimento a partir do contexto dos estudantes” (IFB, 2017, p. 39)

Dessa forma, a fim de promover a integração a partir dos conteúdos abordados, propõe-se que a sequência didática adote uma abordagem interdisciplinar. Para isso, todas as disciplinas serão convidadas a integrar o produto educacional, especialmente, as disciplinas de Língua Portuguesa II, Habilidades Básicas de Restaurante e Bar II e Noções de Cozinha e Interpretação de Cardápios, Informática e Projetos Integradores.

A proposta visou atender ao objetivo geral de promover, por meio de uma abordagem interdisciplinar, o desenvolvimento de habilidades de leitura e escrita, de comunicação, e de segurança alimentar visando o letramento dos estudantes da Educação de Jovens e Adultos (EJA), matriculados no curso técnico de Restaurante e Bar. A finalidade é capacitá-los para atuarem de maneira crítica, autônoma e responsável na área de alimentos e bebidas, valorizando a capacidade de análise reflexiva e transformadora do contexto em que estão inseridos.

As aulas propostas serão distribuídas ao longo de 5 encontros. Cada encontro será composto por 4 aulas, totalizando 20 aulas. Cada hora/aula corresponderá a 50 minutos. A estrutura das aulas visa estabelecer a interlocução entre os estudantes, os jovens e os adultos, os trabalhadores e os idosos que compõem a modalidade do PROEJA.

Ao longo da sequência didática, os estudantes terão a oportunidade de conhecer conceitos e práticas relacionadas à linguagem e a comunicação; a produção e a análise, apreensão e compreensão de textos; a construção de noções básicas de higiene e segurança alimentar; noções de cozinha e interpretação de cardápios. Essas habilidades e conhecimentos gerais contribuirão para que os estudantes construam uma base sólida para o desenvolvimento e o desempenho eficaz e responsável, inerentes às atribuições a serem realizadas no contexto de atuação profissional, ou seja, no bar e no restaurante.

Cabe destacar que os conteúdos factuais, conceituais, procedimentais e atitudinais, conforme delineados por Zabala (2007), estão incorporados na sequência didática, notadamente por meio da integração com as demais unidades curriculares.

Ao final da aplicação da Sequência Didática, os estudantes elaboraram o e-book “Proeja: uma jornada de sucesso” e fizeram o lançamento com um evento no Laboratório de Bar do IFB Campus Riacho Fundo. No e-book, estão reunidas as produções textuais e atividades interdisciplinares realizadas pelos estudantes ao longo do primeiro semestre de 2024, integrando as disciplinas de Língua Portuguesa, Habilidades Básicas de Restaurante e Bar II, Noções de Cozinha e Interpretação de Cardápios, Informática e Projetos Integradores.

Acesse com QR CODE ao E-book elaborado pelos estudantes ao final da Sequência Didática



QUADRO SÍNTESE

TÍTULO DA SEQUÊNCIA

LETRAMENTO, COMUNICAÇÃO E SEGURANÇA ALIMENTAR:
desenvolvendo habilidades de forma integrada

Curso/Série

Estudantes do 2º módulo do curso Técnico em Restaurante e Bar do PROEJA do IFB Campus Riacho Fundo.

Duração

20 aulas de 50 minutos - 4 aulas por encontro

Objetivo Geral

Promover o desenvolvimento de habilidades de leitura e escrita, de comunicação, de segurança alimentar, por meio de uma abordagem interdisciplinar visando ao letramento dos estudantes da Educação de Jovens e Adultos (EJA) matriculados no curso técnico de Restaurante e Bar para que possam atuar de maneira crítica, autônoma e responsável na área de alimentos e bebidas, valorizando sua capacidade de análise, reflexão e transformação do contexto em que estão inseridos.

Objetivos Específicos

- Compreender a importância da comunicação eficaz em um ambiente de restaurante e bar.
- Desenvolver habilidades de leitura, escrita e comunicação oral.
- Articular conhecimentos prévios sobre o setor de restaurante e bar ao conhecimento científico para desenvolver aprendizagens significativas.
- Acessar sites, programas e aplicativos diversificados com ou sem suporte da internet associados ao desenvolvimento de habilidades inerentes a digitação e a formatação de textos, incluindo o contato com variados gêneros textuais, construção e envio adequado de mensagens via e-mails; produção de materiais visuais, publicitários, digitais e tecnológicos.
- Ampliar o vocabulário e o repertório linguístico dos estudantes quanto ao uso de expressões específicas do setor de bar e restaurante, inclusive quanto aos alimentos e as bebidas consumidas nesses ambientes.
- Construir um E-book com acesso a recursos visuais, digitais e tecnológicos que contemplem as produções elaboradas durante o desenvolvimento da sequência didática proposta.

Áreas de Conhecimento

- Linguagens, Códigos e suas Tecnologias (Língua Portuguesa);
- Alimentar e Nutricional (Higiene e Segurança Alimentar);
- Formação Específica (Habilidades Básicas de Restaurante, Bar e Noções de Cozinha e Interpretação de Cardápios e Projetos Integradores);
- Informática.

Recursos Didáticos

Quadro, pincel para quadro, papel, caneta, canetinhas, lápis de cor, post-it, sala de informática, internet, projetor, slides, folders, laboratório de bar, E-books, cardápios, computadores e softwares de edição de textos.

Conteúdos

Língua Portuguesa

- Linguagem, Comunicação e Interação
- Produção e Interpretação de Texto
- Gêneros textuais: cardápio, folder, ficha técnica, reportagem e manual

Higiene e Segurança Alimentar

- Boas Práticas de Manipulação de Alimentos
- Higiene e conservação de alimentos
- Procedimentos Operacionais Padronizados (POPS)
- Insegurança Alimentar

Noções de Cozinha e Interpretação de Cardápios

- Tipos de Cardápio
- Elaboração de Cardápios e Ficha Técnica

Informática

- Internet — e-mail e pesquisas
- Editor de texto
- Canva (plataforma de design gráfico)

Metodologias

Aulas expositivas dialogadas, estação de aprendizagens, atividades colaborativas em duplas e em grupos, construção e exploração de jogos pedagógicos articulados e contextualizados, elaboração de planejamentos para implementação de ações sistematizadas, organizadas, articuladas e contextualizadas às atribuições a serem realizadas pelos estudantes no contexto de atuação e a realização de estratégias avaliativas na perspectiva diagnóstica e formativa amparadas pelo feedback, a avaliação processual (contínua) e autoavaliação.

Avaliação

A avaliação será realizada na perspectiva formativa, durante todo o processo de ensino e aprendizagem dos estudantes, com o objetivo de acompanhar o desenvolvimento e o progresso das aprendizagens desenvolvidas.

Entre os aspectos a serem observados durante esse processo, destacam-se a presença dos estudantes, o envolvimento com as atividades propostas, a participação oral nas discussões em grupo, o respeito à opinião do colega, a colaboração e o compartilhamento de ideias com os pares durante as atividades em grupo, bem como a compreensão dos conteúdos.

ETAPA I

**Iniciando a jornada:
contextualização,
conhecimentos
prévios e integração**



Etapa 1 Iniciando a jornada: Contextualização, Conhecimentos Prévios e Integração

Espaço de Aprendizagem: Laboratório de Bar



A etapa 1 destina-se à apresentação da sequência didática e suas intencionalidades educativas aos estudantes, com ênfase em abordagens motivadoras e acolhedoras. Para isso, é essencial falar sobre a importância da contextualização das atividades, sobre o respeito às práticas sociais dos estudantes contemplando o levantamento dos conhecimentos prévios por meio de uma avaliação diagnóstica, processual, formativa e contínua, e o passo a passo previsto, incluindo ainda a introdução à temática com bases interdisciplinares necessárias para assimilação de novos conhecimentos.

Destaca-se que, uma semana antes da realização da sequência, cada estudante receberá um convite especial e significativo, a fim de motivá-los a participar dos encontros de maneira mais atrativa e interativa.





ETAPA 1

Iniciando a jornada: Contextualização, Conhecimentos Prévios e Integração

Duração

4 aulas de 50 minutos (200 minutos)

Objetivos da Aula

Preparar os estudantes para a abordagem interdisciplinar da sequência didática, proporcionando-lhes uma visão abrangente do conteúdo a ser estudado. Esta iniciativa visa conscientizá-los sobre a importância da integração das disciplinas, ao mesmo tempo em que o desenvolvimento das habilidades de leitura e escrita nos gêneros textuais propostos.

Conteúdo(s)

Língua Portuguesa

- Linguagem, Comunicação e Interação
- Gêneros textuais: cardápio, ficha técnica e e-mail

Noções de Cozinha e Interpretação de Cardápios

- Tipos de Cardápio
- Elaboração de Cardápios

Informática

- Internet — e-mail e pesquisas
- Editor de textos

Recursos

Laboratório de bar; Notebook; Tablet; Datashow; Slides; Youtube; E-books; Cardápios; Bebidas típicas; Cartolinas; Canetinhas; Post-its; Programas e aplicativos digitais e tecnológicos para edição de textos, Caixa de som.

Metodologia

Aulas expositivas dialogadas, estação de aprendizagens, atividades colaborativas em duplas e em grupos, construção e exploração de jogos pedagógicos articulados e contextualizados,

Avaliação

A avaliação será diagnóstica e formativa. Nesse contexto, realizam-se de discussões em grupo, permitindo que os estudantes compartilhem suas interpretações, dúvidas e pensamentos.

Dessa maneira, avalia-se a compreensão dos educandos em relação aos conteúdos abordados, identificando possíveis lacunas no conhecimento.

Promove-se a realização de discussões em grupo, permitindo que os estudantes compartilhem suas interpretações, dúvidas e pensamentos.

1ª ETAPA

(200 MINUTOS)

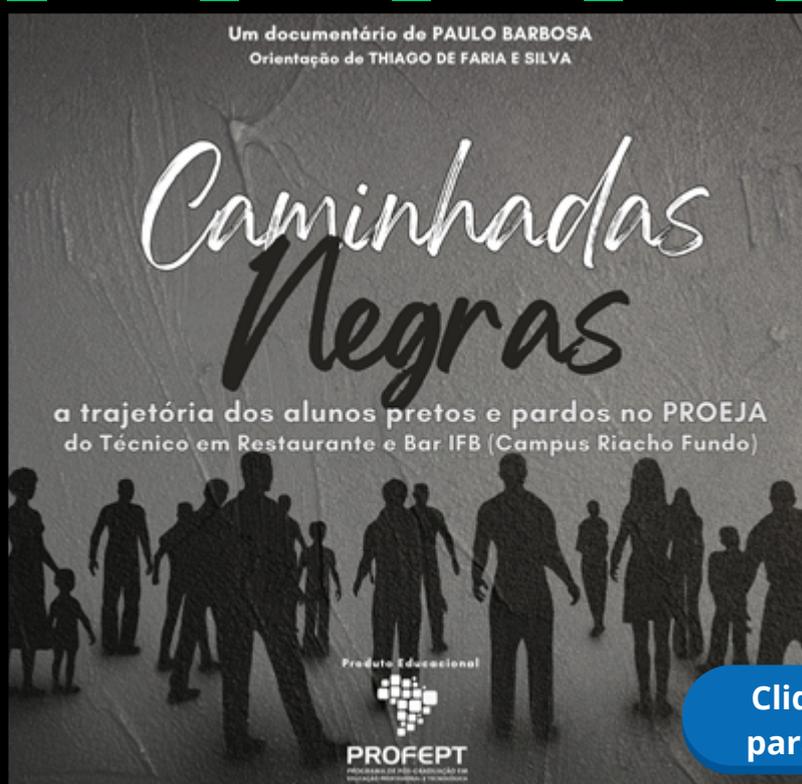
Atividades

1

Apresentação da proposta de **sequência didática** e discussão sobre os conteúdos e atividades a serem realizadas.

2

Exibição do Documentário: **Das caminhadas Negras. Produto Educacional do mestre Paulo Barbosa pelo ProFEPT IFB.** Trata-se de um documentário sobre as trajetórias dos estudantes pretos e pardos no curso de Restaurante e Bar do PROEJA do IFB Campus Riacho Fundo.



Clique aqui
para assistir



3

Discussão sobre o documentário e a trajetória dos estudantes no curso do PROEJA.

Viagem às Regiões do Brasil

Estações de aprendizagens e degustação de bebidas típicas

1ª Estação: Região Norte: suco de cupuaçu

Exploração de Conhecimentos Prévios.

2ª Estação: Região Nordeste: água de coco

Leitura e Interpretação de Textos - E-books: “Limão Limonada” e “Planejamento de Cardápio”.

3ª Estação: Região Sudeste: cachaça

Jogo “Encontre o Erro no Cardápio”.

4ª Estação: Região Centro-Oeste: tereré

Exploração dos Tipos de Cardápios.

5ª Estação: Região Sul: chimarrão

Elaboração de Cardápio.



Observação

Essas atividades nas estações de aprendizagem visam criar uma abordagem dinâmica e participativa, envolvendo os alunos em diferentes modalidades de aprendizado e promovendo a aplicação prática dos conceitos explorados.

Papéis

Papel do estudante

- Assistir à apresentação da proposta de Sequência Didática e contribuir com o compartilhamento de questionamentos, percepções, sugestões e ideias, de maneira interativa e participativa.
- Assistir ao documentário, de maneira reflexiva e crítica.
- Participar das discussões de maneira ativa, compartilhando olhares, percepções e reflexões.
- Realizar as atividades propostas em cada estação.
- Participar ativamente da discussão, compartilhando suas experiências e conhecimentos prévios relacionados ao tema proposto.
- Realizar a leitura e a interpretação dos textos: E-books, participar ativamente das discussões e expressar suas interpretações dos textos.
- Participar do jogo, identificando e corrigindo possíveis erros em cardápios reais, promovendo a aplicação prática dos conhecimentos adquiridos.
- Participar ativamente da discussão, questionar e buscar esclarecimentos sobre os tipos de cardápios apresentados.
- Aplicar os conhecimentos adquiridos na elaboração de um cardápio, considerando aspectos como variedade, equilíbrio e atratividade para o público-alvo.

Papel do professor

- Recepcionar os estudantes.
- Compartilhar a proposta de Sequência Didática explicando as etapas que serão realizadas durante a realização. Promover espaços para discussão sobre os conteúdos e atividades a serem realizadas.
- Exibir o documentário aos estudantes, promovendo espaços reflexivos e participativos para discussões e debates sobre a temática abordada e as práticas vivenciadas pelos estudantes no contexto educativo atual.
- Promover espaços interativos para discussão e reflexão sobre o documentário e a trajetória dos estudantes no curso do PROEJA no contexto atual.
- Mediar e realizar as intervenções pedagógicas necessárias durante o desenvolvimento das atividades propostas e na perspectiva da avaliação formativa.
- Motivar os estudantes a compartilharem as experiências e os conhecimentos prévios construído quantos vivências em restaurantes e bares ou ao interesse de atuação na área. Para isso a professora iniciará a atividade com a sondagem de conhecimentos prévios sobre gêneros textuais, como cardápio, ficha técnica e E-book registrando as respostas dos estudantes por meio de post-its coloridos e canetinhas.
- Orientar a leitura dos E-books de forma guiada, enfatizando aspectos relevantes e esclarecendo dúvidas. Estimular a participação dos alunos na discussão sobre os conteúdos abordados.
- Apresentar o jogo, explicando as regras e sua relação com a identificação de erros em cardápios. Acompanhar e orientar os alunos durante a atividades.
- Apresentar informações sobre os diferentes tipos de cardápios, discutindo suas características e aplicações no contexto de restaurantes e bares.
- Orientar os alunos na atividade prática de elaboração de cardápio, fornecendo diretrizes e esclarecendo dúvidas.

Detalhamento das atividades

Apresente a proposta de sequência didática aos estudantes explicando todas as etapas que serão realizadas. Promova espaços para discussão com os educandos sobre os conteúdos e atividades a serem realizadas. Após a apresentação e discussão, faça a exibição do documentário “Das caminhadas Negras”, desenvolvido pelo do mestre Paulo Barbosa pelo Mestrado em Educação profissional e Tecnológica - ProFEPT/IFB.

O documentário, narra as trajetórias dos estudantes pretos e pardos no curso de Restaurante e Bar do PROEJA do IFB Campus Riacho Fundo. Esta exibição visa sensibilizar e motivar os estudantes a participarem das atividades da sequência didática e a continuarem a sua trajetória no curso de Restaurante e Bar do Campus Riacho Fundo.

Em seguida, convide os estudantes a participar de um circuito de Estações de Aprendizagem, onde cada estação representará uma região do Brasil. Durante as atividades, os estudantes degustarão bebidas típicas de cada região, promovendo uma abordagem prática e interativa:

- Região Norte: suco de cupuaçu;
- Região Nordeste: água de coco;
- Região Sudeste: cachaça;
- Região Centro-oeste: tereré;
- Região Sul: chimarrão;

As estações abordarão habilidades de leitura, interpretação de texto, escrita, uso de tecnologias, além de promoverem interações entre os estudantes e o desenvolvimento de relações interpessoais.

Considerando que a turma tem um número reduzido de estudantes, conduza toda a turma para as estações, conforme descritos no decorrer do texto.

Na 1ª Estação: realize a sondagem com conhecimentos prévios acerca dos gêneros textuais: cardápio, ficha técnica e E-mail. Para obter noção do nível de conhecimento dos estudantes, os educandos receberão post-its coloridos e canetinhas para que possam registrar seus conhecimentos a partir das questões solicitadas pela professora.

Já na 2ª Estação: apresente os dois E-books: E-book “Limão Limonada” elaborado pela professora Juliana de Andrade com os estudantes no projeto de extensão do curso de Tecnologia em Gastronomia do IFB Campus Riacho Fundo, e o E-book “Planejamento de Cardápio” de Tatiana Cristina Teixeira Eto. Peça aos estudantes que façam a leitura dos dois textos dos E-book sobre cardápio e as ficha técnicas. Após a leitura, realizar a interpretação do texto de maneira oral em grupo.

Na 3ª Estação, explore o Jogo Encontre o Erro no Cardápio, onde os estudantes vivenciarão momentos interativos e dialógicos a partir da questão “Qual é a importância da escrita ortográfica no cardápio de um estabelecimento?” Realize o diálogo com os estudantes e, após, explique o funcionamento do jogo. O objetivo é identificar o erro por meio de imagens cardápios reais, retirados da internet, com erros ortográficos. Quem encontrar o erro primeiro, ficará com o cardápio. Ganhará quem tiver conseguido o maior número de cardápios. Ao final do jogo, será escolhido um cardápio para realizar a reescrita.

Explore os diferentes tipos de cardápios, na 4ª Estação, em que cada estudante receberá um card com as informações sobre um tipo de cardápio e suas respectivas características. O estudante, após realizar a leitura, deverá expor no grupo e apresentar o tipo de cardápio selecionado. Todos deverão realizar a apresentação. Caso tenha mais cards além do número de estudantes, apresente os cards sobressalentes.

Durante a exposição, promova a discussão sobre os tipos de cardápios e escolhas de modelos que podem ter impactos ambientais, sociais e econômicos. Ao finalizar, peça ao estudante que acesse o notebook para realizar uma pesquisa: encontrar modelos do tipo de cardápio que foi apresentado por outro colega. Ao encontrar a imagem escolhida, enviará por e-mail à professora. Oriente os estudantes sobre como realizar o envio do e-mail. Para isso, compartilhe o passo a passo de todo o processo de criação, envio e recebimento demonstrando aos educandos como realizar cada etapa.

A 5ª Estação envolverá a elaboração de cardápios. Solicite aos estudantes que elaborem um cardápio apresentando a sugestão do dia de um restaurante fictício. Nesse cardápio, deverá conter: entrada, prato principal, sobremesa e bebidas. O texto deverá ser realizado em uma folha branca e, ao finalizá-lo, os estudantes o encaminharão via e-mail à professora. Cabe destacar que os educandos poderão utilizar o notebook, e outros recursos que julgarem necessários para envio cardápio. Sugira a criação de cardápios que atendam as especificidades culinárias peculiares ao contexto regional em que o restaurante se encontra.

Ao concluir a última estação, é imperativo que dirija a discussão das experiências por meio de uma sessão de compartilhamento, em formato de roda de conversa. Nessa instância, incentive os estudantes a relatar diversos aspectos relacionados aos desafios enfrentados, aos conhecimentos adquiridos, às experiências vivenciadas e outros tópicos pertinentes ao processo educacional.

Ao término da aula, lembre os estudantes de que, quem tiver disponibilidade poderá levar o seu celular para o próximo encontro, pois o mesmo será utilizado como o recurso pedagógico para acesso ao aplicativo conhecido como Canva para a elaboração de materiais visuais diversificados que poderão ser utilizados para a criação de cardápios, divulgação de pratos do dia, campanhas de publicidade do restaurante e do bar, entre outros.



ETAPA II

Integração: Colaboração Criativa e Desenvolvimento de Habilidades Digitais



Etapa 2

Integração: Colaboração Criativa e Desenvolvimento de Habilidades Digitais

Espaço de Aprendizagem: Laboratório de Informática



Dando continuidade à sequência, a etapa 2 iniciará com uma dinâmica de integração proporcionando a oportunidade para que estudantes se conheçam melhor, trabalhem a comunicação e produção de texto estimulando as interações. Após a dinâmica, resgatarão os conteúdos trabalhados na aula anterior, produzirão texto coletivo sobre o que aprenderam, farão a oficina no Canva e iniciarão a construção do E-book que será produzido pela turma.





ETAPA 2

Integração: Colaboração Criativa e Desenvolvimento de Habilidades Digitais

Duração

4 aulas de 50 minutos (200 minutos)

Objetivos da Aula

Compreender a estrutura e características dos gêneros textuais ficha técnica e E-book desenvolvendo habilidades de escrita e comunicação oral e habilidades de informática de forma integrada com foco na valorização das capacidades de análise, reflexão e transformação do contexto de atuação profissional e da realidade em que estão inseridos.

Conteúdo(s)

Língua Portuguesa

- Linguagem, Comunicação e Interação
- Produção e Interpretação de Texto
- Gêneros textuais: ficha técnica (receita), folder e E-book

Noções de Cozinha e Interpretação de Cardápios

- Ficha Técnica

Informática

- Internet — e-mail e pesquisas
- Canva (plataforma de design gráfico)

Recursos

Laboratório de informática; Notebook; Tablet; Datashow; Slides; Youtube; Fichas técnicas; E-books; Cartolinas; Canetinhas; Post-its; Programas e aplicativos digitais e tecnológicos para edição de textos; Caixa de som.

Metodologia

Aulas expositivas dialogadas, metodologias ativas, oficinas, atividades colaborativas em duplas e em grupos, construção e exploração de jogos pedagógicos articulados e contextualizados,

Avaliação

A avaliação será diagnóstica e formativa. Nesse contexto, realizam-se discussões em grupo, permitindo que os estudantes compartilhem suas interpretações, dúvidas e pensamentos.

Busca-se avaliar a compreensão dos educandos em relação aos conteúdos abordados, identificando possíveis lacunas no conhecimento.

Dessa forma, realizam-se discussões em grupo, permitindo que os estudantes compartilhem suas interpretações, dúvidas e pensamentos.

2ª ETAPA

(200 MINUTOS)

Atividades

1

Dinâmica de integração: “Continue o texto...”

Escrever um texto coletivo a partir da leitura do último parágrafo escrito pelo colega anterior.

2

Resgate de conteúdo: o que aprendemos sobre cardápios e ficha técnica?

3

Atividade prática coletiva: produção de uma ficha técnica em grupo.

4

Oficina para exploração do Canva para a elaboração de folder (convite coquetel de lançamento do e-book) e cardápio (texto produzido na aula anterior).

Papel do estudante

- A partir da leitura apenas do último parágrafo escrito pelo colega, cada estudante deve continuar a produção de texto coletivo.
- Elaborar texto coletivo para o E-book que está em processo de implementação.
- Elaborar a ficha técnica em grupo.
- Aprender a utilizar a plataforma de designer gráfico para produzir seus materiais visuais.

Papel do professor

- Criar um ambiente acolhedor e incentivar a escrita e a comunicação entre os estudantes.
- Acompanhar a realização e a construção do texto fazendo as intervenções necessárias.
- Mediar a produção de texto enfatizando a clareza da linguagem e a organização das informações.
- Ministrando a oficina com o passo a passo da criação das artes.

Detalhamento das atividades

A primeira atividade da aula será a dinâmica de integração “Continue o texto...”. Convide os estudantes para participarem da Dinâmica de integração, momento em que passarão por desafios que perpassam o uso da criatividade e de habilidades inerentes a língua portuguesa, conforme descrito a seguir. A dinâmica consiste em uma produção coletiva de um texto. Inicie com a criação e apresentação do primeiro parágrafo que será compartilhado com todos os estudantes:

“Era uma segunda-feira à noite, depois de um dia longo e cansativo de trabalho, Joana chegava em seu IF para mais uma aula no PROEJA, no curso de Bar e Restaurante. Apesar do cansaço, ela estava cheia de expectativas, pois estava aprendendo muitas coisas novas. Cada dia chegava mais perto de realizar o seu sonho...”

Cada estudante deverá escrever um parágrafo e dar continuidade a produção. Porém poderá apenas ver o parágrafo construído pelo estudante anterior. Ao final, o texto será revelado e lido para toda turma pelo estudante que se voluntariar. Após a leitura, discuta com a turma quais foram as impressões sobre o texto construído.

Em seguida, faça um resgate do conteúdo abordado no encontro anterior. Resgate também os conteúdos trabalhados desde o início da sequência didática por meio de questionamentos, trocas interativas e momentos para diálogos. Discuta com os estudantes sobre as atividades realizadas e quais foram os conhecimentos novos adquiridos acerca dos gêneros textuais trabalhados: cardápio e ficha técnica.

Assim, solicite que produzam um texto coletivo sobre “o que aprendemos sobre cardápio e ficha técnica?”. Esta produção será inserida no E-book que a turma irá com todas as produções elaboradas durante a execução da sequência didática.

Motive os educandos a realizarem atividades práticas interativas e coletivas. Para isso, organize de maneira dialógica e interativa a construção de uma ficha técnica, com base nos textos estudados na aula anterior, dessa forma os estudantes farão a atividade prática de elaboração de uma ficha técnica em grupo. Projete a tela do notebook no Datashow para que todos possam visualizar e colaborar na construção do documento.

Ao finalizar, dê início à “Oficina do Canva”, uma plataforma de designer gráfico para elaboração de materiais visuais. Esta oficina pode ser realizada além do computador, pelo celular considerando que nem todos possuem computador em casa.

Ensine os estudantes a criar peças de maneira prática e gratuita, pois o Canva disponibiliza modelos, imagens, fontes e logotipos prontos e até mesmo pré-configurados. Com isso, poderão desenvolver suas ideias, elaborar peças para divulgar seus trabalhos nas redes sociais.

Na oficina, solicite aos estudantes que construam o material visual para o cardápio elaborado na aula anterior e o folder com convite para o coquetel de lançamento do e-book.

Após a finalização da oficina, libere os estudantes. Permaneça em sala para ajudar quem precisar mais auxílio.

ETAPA III

Aplicando Boas Práticas de Higiene e Segurança Alimentar



Etapa 3

Aplicando Boas Práticas de Higiene e Segurança Alimentar

Espaços de Aprendizagem
Primeira Parte: Sala de aula
Segunda Parte: Laboratório de Bar



A etapa 3 será realizada em dois espaços. A primeira parte da aula, ocorrerá em sala de aula e, a segunda parte, no laboratório de bar.



ETAPA 3

Aplicando Boas Práticas de Higiene e Segurança Alimentar

Duração

4 aulas de 50 minutos (200 minutos)

Objetivos da Aula

Desenvolver as habilidades de leitura e escrita, e relacionar o aprendizado teórico ao contexto prático do curso técnico de bar e restaurante, na perspectiva da práxis pedagógica, para que o estudante realize reflexões críticas sobre as práticas profissionais, as atribuições inerentes à atuação profissional, e as normas a serem respeitadas em cada setor.

Conteúdo(s)

Língua Portuguesa

- Linguagem, Comunicação e Interação
- Produção e Interpretação de Texto
- Gêneros textuais: reportagem, manual e E-book

Higiene e Segurança Alimentar

- Boas Práticas de Manipulação de Alimentos
- Higiene e conservação de alimentos;
- Procedimentos Operacionais Padronizados (POPS)
- Insegurança Alimentar

Informática

- Internet — e-mail e pesquisas

Recursos

Laboratório de bar, datashow, notebook, papel, caneta, lápis, laboratório de informática, manual, reportagem.

Metodologia

Aulas expositivas dialogadas, metodologias ativas, oficinas, atividades colaborativas em duplas e em grupos, construção e exploração de jogos pedagógicos articulados e contextualizados,

Avaliação

A avaliação será diagnóstica e formativa. Nesse contexto, realizam-se discussões em grupo, permitindo que os estudantes compartilhem suas interpretações, dúvidas e pensamentos.

Busca-se avaliar a compreensão dos educandos em relação aos conteúdos abordados, identificando possíveis lacunas no conhecimento.

Promovem-se discussões em grupo, permitindo que os estudantes compartilhem suas interpretações, dúvidas e pensamentos.

3ª ETAPA

(200 MINUTOS)

Atividades: 1ª parte na Sala de Aula

1

Resgate de conteúdo: o que aprendemos com o no encontro passado?

2

Diálogo aberto sobre higiene e segurança alimentar.

3

Leitura Dialógica das reportagens:

Texto 1: Limpeza e atendimento pesam mais que preço na hora de brasileiros escolherem um bar ou restaurante.

ACESSE AQUI



Texto 2: Diante da fome no país, restaurantes promovem ações contra a insegurança alimentar.

ACESSE AQUI



4

Debate acerca das reportagens.

5

Vocabulário e Produção de texto: a importância da higiene e segurança alimentar nos restaurantes e bares.

Atividades: 2ª parte na Laboratório de Bar

6

Leitura Orientada: Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos

7

Elaboração de resumo de uma seção do manual.

8

Simulação de Procedimentos com base no Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos



Papel do estudante

- Partilhar as aprendizagens após realização da oficina no encontro passado.
- Participar da discussão apresentando suas reflexões.
- Realizar a leitura e fazer a interpretação de texto e participar da discussão compartilhando seus pensamentos acerca das discussões.
- Participar da discussão apresentando suas reflexões.
- Elaborar um pequeno texto sobre a importância da higiene e segurança alimentar nos restaurantes e bares.
- Realizar a leitura e discussão compartilhando suas experiências.
- Elaborar um resumo da seção escolhida.
- Realizar no laboratório de bar simulações práticas dos procedimentos.

Papel do professor

- Resgatar o conteúdo visto na aula anterior instigando os alunos a participarem da revisão.
- Promover o debate sobre a higiene e segurança alimentar e sociedade.
- Mediar a leitura, interpretação de texto e discussão sobre a importância de garantir a qualidade e a segurança dos alimentos em restaurantes e bares.
- Promover o debate entre a turma.
- Acompanhar a realização da produção escrita.
- Mediar a leitura orientada do manual Dividir o manual em seções e atribuir a cada grupo a responsabilidade de produzir um resumo.
- Acompanhar a realização da simulação.

Detalhamento das atividades

No início da aula, faça o resgate de conteúdo com os estudantes. Solicite que compartilhem o que aprenderam no encontro anterior. Continuando a roda de conversa, faça um diálogo aberto sobre higiene e segurança alimentar no contexto de bares e restaurantes. Relacione esses conceitos às experiências dos estudantes ao ambiente profissional que trabalham ou almejam trabalhar.

Discuta com os educandos as questões.

- Como vocês percebem a importância da higiene e segurança alimentar no contexto de um estabelecimento de bar e restaurante?
- Em que medida a qualidade e segurança dos alimentos impactam a reputação do estabelecimento?
- Vocês têm alguma experiência pessoal relacionada a problemas de higiene ou segurança alimentar? Como isso afetou sua visão sobre o assunto?
- Como podemos aprender com experiências passadas para melhorar as práticas no ambiente de trabalho?
- Quais são os conhecimentos que vocês já têm sobre boas práticas de manipulação de alimentos?
- Em que medida esses conhecimentos influenciam suas práticas diárias?

Após o diálogo aberto, realize a leitura dialogada de duas reportagens. Encoraje os estudantes a realizar a leitura de forma participativa, promova debates sobre os pontos abordados. Explore as vivências dos estudantes permitindo que expressem suas opiniões e experiências relacionadas ao tema. Os textos a serem lidos são:

- Limpeza e atendimento pesam mais que preço na hora de brasileiros escolherem um bar ou restaurante.
- Diante da fome no país, restaurantes promovem ações contra a insegurança alimentar

Após concluir a leitura dialogada, identifique com os estudantes as palavras-chave na reportagem relacionadas à higiene e segurança alimentar. Utilize essas palavras geradoras para desenvolver atividades de vocabulário, estimule a compreensão e a incorporação dos termos no contexto profissional dos estudantes.

Em seguida, solicite aos estudantes que elaborem um pequeno texto sobre a importância da higiene e segurança alimentar nos restaurantes e bares destacando o conteúdo abordado nos encontros.

Ao finalizar a produção de texto, conduza os estudantes ao Laboratório de Bar para realização da leitura orientada do Manual de Boas Práticas e Manipulação de alimentos da Prefeitura de São Paulo.

Realize a leitura orientada com os estudantes, e destaque as partes específicas relacionadas a higiene, segurança alimentar, procedimentos de atendimento, entre outros e peça para que identifiquem e destaquem o vocabulário técnico presente no manual, e criem uma lista de termos específicos relacionados ao contexto do bar e restaurante.

Divida o manual em seções e atribua a cada grupo a responsabilidade de produzir um resumo de uma seção específica para que desenvolvam habilidades de síntese e compreensão textual.

Por fim, com base nas instruções do manual, coordene os estudantes na realização de simulações práticas dos procedimentos no laboratório de bar para que associem as instruções teóricas à prática, na abordagem da práxis pedagógica.

ETAPA IV

Construção do E-book e Práticas de Procedimentos Operacionais



Etapa 4 Construção do E-book e Práticas de Procedimentos Operacionais

Espaço de Aprendizagem: Laboratório de Informática



Na etapa 4, os alunos darão continuidade ao trabalho com o Manual de Boas Práticas e Manipulação de alimentos, jogarão o jogo Kahoot e iniciarão a estruturação do E-book a partir das produções escritas realizadas nos encontros anteriores. O objetivo do E-book é estimular a criatividade, a comunicação e a autonomia dos estudantes, promovendo seu letramento e capacidade de análise.





ETAPA 4

Construção do E-book e Práticas de Procedimentos Operacionais

Duração

4 aulas de 50 minutos (200 minutos)

Objetivos da Aula

Desenvolver as habilidades de leitura e escrita, e relacionar o aprendizado teórico ao contexto prático do curso técnico de restaurante e bar, proporcionando a reflexão crítica sobre as práticas profissionais e normas do setor.

Conteúdo(s)

Língua Portuguesa

- Linguagem, Comunicação e Interação
- Produção e Interpretação de Texto
- Gêneros textuais: manual e E-book

Higiene e Segurança Alimentar

- Boas Práticas de Manipulação de Alimentos
- Higiene e conservação de alimentos
- Procedimentos Operacionais Padronizados (POPS)
- Insegurança Alimentar

Informática

- Internet — e-mail e pesquisas

Recursos

Kahoot, Datashow, notebook, papel, caneta, lápis, laboratório de informática.

Metodologia

Aulas expositivas dialogadas, metodologias ativas, oficinas, atividades colaborativas em duplas e em grupos, construção e exploração de jogos pedagógicos articulados e contextualizados,

Avaliação

A avaliação será diagnóstica e formativa. Nesse contexto, discussões em grupo, permitindo que os estudantes compartilhem suas interpretações, dúvidas e pensamentos.

Avalia-se a compreensão dos educandos em relação aos conteúdos abordados, identificando possíveis lacunas no conhecimento.

Dessa forma, realizam-se discussões em grupo, permitindo que os estudantes compartilhem suas interpretações, dúvidas e pensamentos.

4ª ETAPA

(200 MINUTOS)

Atividades

1

Resgate do conteúdo anterior: pensar em ações práticas que pode melhorar prática de Higiene e Segurança Alimentar

2

Jogo Kahoot com perguntas sobre manipulação de alimentos.



3

Exposição dialogada e interativa sobre os **Procedimentos Operacionais Padronizados (POPS)** seguida da análise de exemplos de procedimentos de segurança alimentar em estabelecimentos.

4

Video “O que descrever nos POPS - Procedimentos Operacionais Padronizados?”



5

Estruturação do E-book

6

Elaboração de Manual de Procedimentos Operacionais Padronizados (POPS) no Restaurante.

Papel do estudante

- Participar da discussão apresentando suas reflexões.
- Jogar no computador respondendo às questões.
- Participar da exposição de conteúdo.
- Assistir ao vídeo fazendo suas reflexões.
- Discutir e iniciar a construção do E-book a partir das produções de texto.
- Desenvolver a escrita e a sequência lógica de ideias elaborando Procedimentos Operacionais Padronizados (POPS) relacionados ao ambiente de trabalho, como por exemplo: POPS descrevendo a higiene e limpeza de cafeteiras, utensílios de coquetelaria, higiene de hortifrútiis.

Papel do professor

- Promover o debate entre a turma.
- Mediar a realização do jogo.
- Realizar a exposição dialogada.
- Apresentar o vídeo o documentário aos estudantes.
- Mediar a discussão acerca da construção do E-book.
- Acompanhar e auxiliar os estudantes na elaboração da escrita.

Detalhamento das atividades

No primeiro momento, explique o funcionamento do jogo Kahoot. Explique o objetivo do jogo: em cada uma das dez questões de verdadeiro ou falso, o estudante escolher a alternativa de acordo com a assertiva. Se estiver incorreta, clicar no botão falso, se estiver correta, deverá clicar no botão verdadeiro. Destaque que é mais importante acertar do que responder com maior velocidade as perguntas de verdadeiro ou falso sobre Higiene e Segurança Alimentar e Manipuladores de alimentos a partir da leitura realizada na aula anterior.

Realize as 10 questões:

1. Lavagem frequente das mãos é uma prática eficaz na prevenção da contaminação alimentar.

Resposta: **Verdadeiro**. A lavagem frequente das mãos é fundamental para evitar a contaminação cruzada.

2. A temperatura segura para armazenar alimentos perecíveis é abaixo de 5°C ou acima de 60°C.

Resposta: **Verdadeiro**. Temperaturas fora dessa faixa podem favorecer a proliferação de bactérias.

3. O uso de luvas dispensa a necessidade de lavar as mãos ao manipular alimentos.

Resposta: **Falso**. O uso de luvas não substitui a lavagem das mãos, sendo ambas práticas importantes.

4. O descongelamento de alimentos deve ser feito à temperatura ambiente para garantir a melhor qualidade.

Resposta: **Falso**. O descongelamento seguro deve ocorrer na geladeira, sob água corrente fria ou no micro-ondas.

5. A contaminação cruzada ocorre quando alimentos crus entram em contato direto com alimentos prontos para o consumo.

Resposta: **Verdadeiro**. Evitar o contato direto entre alimentos crus e prontos para o consumo é fundamental para prevenir a contaminação cruzada.

6. A validade dos alimentos prontos para o consumo deve ser rigorosamente seguida para garantir a segurança alimentar.

Resposta: **Verdadeiro**. O respeito à data de validade é crucial para garantir a qualidade e a segurança dos alimentos.

7. O local de preparo de alimentos deve ser limpo e desinfetado regularmente para evitar a proliferação de microorganismos.

Resposta: **Verdadeiro**. A higienização regular do ambiente de preparo é essencial para evitar a contaminação.

8. A manipulação de alimentos deve ser feita com utensílios limpos e devidamente higienizados.

Resposta: **Verdadeiro**. Utensílios sujos podem ser fonte de contaminação.

9. É seguro reutilizar o mesmo óleo várias vezes ao fritar alimentos, desde que seja filtrado regularmente.

Resposta: **Falso**. O reuso do óleo pode gerar substâncias prejudiciais à saúde, mesmo com a filtragem.

10. A vestimenta adequada, como toucas e aventais limpos, é essencial para garantir a higiene durante a manipulação de alimentos.

Resposta: **Verdadeiro**. A vestimenta apropriada contribui para a manutenção da higiene durante a manipulação de alimentos.

Após ao jogo, realize a exposição dialogada sobre Procedimentos Operacionais Padronizados (POPS). Analise os exemplos de procedimentos de segurança alimentar em estabelecimentos. A discussão será a partir do Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos trabalhado na aula anterior.

Em seguida, apresente o vídeo no youtube “O que descrever nos POPS - Procedimentos Operacionais Padronizados?” com Mariana Vale, nutricionista e consultora de alimentos (disponível em <https://www.youtube.com/watch?v=P7nX6-1SfiQ>).

Com isso, solicite aos estudantes que iniciem a estruturação do E-book da turma a partir das produções realizadas na aula anterior. Deverão decidir o título, capa, identidade visual (com auxílio da professora), tópicos.

Promova discussões sobre a clareza, eficácia e relevância do e-book, incentivando os educandos a expressarem opiniões críticas de maneira fundamentada.

Por fim, dando continuidade ao e-book, peça aos estudantes que desenvolvam a escrita e a sequência lógica de ideias elaborando Procedimentos Operacionais Padronizados (POPS) relacionados ao ambiente de trabalho, como por exemplo: POPS descrevendo a higiene e limpeza de cafeteiras, utensílios de coquetelaria, higiene de hortifrútis.



ETAPA V

Conclusão do E-book e Coquetel de Lançamento



Etapa 5
Conclusão do E-book e Coquetel de Lançamento

Espaço de Aprendizagem: Laboratório de Bar



A etapa 5 refere-se ao último encontro da sequência didática, em que os estudantes finalizarão a construção do e-book, realizarão a revisão e apresentação. Ao final, farão a avaliação da sequência didática.





ETAPA 5

Conclusão do E-book e Coquetel de Lançamento

Duração

4 aulas de 50 minutos (200 minutos)

Objetivos da Aula

Resgatar os objetivos de aprendizagens a fim de promover o desenvolvimento de habilidades de leitura e escrita, de comunicação, de segurança alimentar visando o letramento por meio de atividades diversificadas valorizando sua capacidade de análise, reflexão e transformação do contexto em que estão inseridos.

Conteúdo(s)

Língua Portuguesa

- Linguagem, Comunicação e Interação
- Produção e Interpretação de Texto
- Gêneros textuais: cardápio, folder, ficha técnica, reportagem, manual e E-book

Higiene e Segurança alimentar

- Boas Práticas de Manipulação de Alimentos
- Higiene e conservação de alimentos
- Procedimentos Operacionais Padronizados (POPS)
- Insegurança Alimentar

Noções de Cozinha e Interpretação de Cardápios

- Tipos de Cardápio
- Elaboração de Cardápios e Ficha Técnica

Informática

- Internet — e-mail e pesquisas
- Editor de texto
- Canva (plataforma de design gráfico)

Recursos

Laboratório de bar; Notebook; Tablet; Datashow; Slides; Youtube; E-books; Cardápios; Bebidas típicas; Programas e aplicativos digitais e tecnológicos para edição de textos, Caixa de som.

Metodologia

Aulas expositivas dialogadas, estação de aprendizagens, atividades colaborativas em duplas e em grupos, construção e exploração de jogos pedagógicos articulados e contextualizados,

Avaliação

A avaliação será diagnóstica e formativa. Nesse contexto, promovem-se discussões em grupo, permitindo que os estudantes compartilhem suas interpretações, dúvidas e pensamentos.

Busca-se avaliar a compreensão dos educandos em relação aos conteúdos abordados, identificando possíveis lacunas no conhecimento.

Dessa forma, promovem-se discussões em grupo, permitindo que os estudantes compartilhem suas interpretações, dúvidas e pensamentos.

5ª ETAPA

(200 MINUTOS)

Atividades

1

Continuação da construção do E-book: POPs e Manipuladores de alimento

2

Revisão dos textos produzidos para o E-book
Digitação no editor de textos
Envio por e-mail.

3

Finalização de formatação do E-book

4

Avaliação da Sequência Didática

5

Organização do Lançamento do E-book em Coquetel pelos estudantes

Papel do estudante

- Revisar a escrita, digitar versão final e enviar por e-mail.
- Participar da diagramação com escolhas e decisões acerca da formatação.
- Discutir em grupo sobre as atividades realizadas. Realizar a autoavaliação.

Papel do professor

- Acompanhar e auxiliar os estudantes na elaboração da escrita.
- Auxiliar na revisão e acompanhar e digitação e envio por e-mail pelos estudantes.
- Diagramar o E-book de acordo com as contribuições dos estudantes.
- Acompanhar a apresentação dos estudantes e participar do coquetel.
- Conduzir o processo avaliativo e anotar as impressões e a avaliação dos estudantes.

Detalhamento das atividades

No primeiro momento da aula, peça aos os estudantes que continuem desenvolvendo a escrita sobre os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPS) relacionados ao ambiente de bar e restaurante.

Ao finalizar, inicie a revisão textual dos textos produzidos nas aulas anteriores juntamente com os estudantes. Esses textos irão compor o E-book da turma.

Após revisão, solicite que digitem no editor de textos do computador do laboratório os textos produzidos e enviem por e-mail à professora para inserção no arquivo do E-book.

Dando continuidade, conduza a formatação do E-book. O arquivo será apresentado no datashow, para que os estudantes acompanhem e possam dar suas contribuições e decisões acerca da produção, de maneira interativa e participativa compartilhando as experiências vivenciadas.

Com o arquivo finalizado, será organizado pelos estudantes, o Coquetel de Lançamento do E-book, transpondo os conhecimentos teóricos para prática, oportunidade na qual serão revisitados os objetivos de aprendizagem desenvolvidos ao longo da implementação da sequência didática no curso técnico de Restaurante e Bar.

Ao final, realize a autoavaliação dos estudantes e avaliação da sequência didática com discussão em grupo sobre as atividades realizadas.



PÁGINA INICIAL > RIACHO FUNDO > LANÇAMENTO DO E-BOOK "PROEJA: UMA JORNADA DE SUCESSO"

SISTEMAS

SISTEMA DE PROCESSO SELETIVO

SISTEMA DE GESTÃO ACADÊMICA

BIBLIOTECAS



Lançamento do e-book "Proeja: uma jornada de sucesso"

Criado: Segunda, 16 de Setembro de 2024, 09h51 | Publicado: Segunda, 16 de Setembro de 2024, 09h51 | Última atualização em Segunda, 16 de Setembro de 2024, 09h55 | Acessos: 114

- [Portal IFB](#)
- [Estude no IFB](#)
- [Espaço do/a Estudante](#)
- [Espaço do/a Servidor/a](#)
- [Concursos](#)
- [Ensino](#)
- [Pesquisa](#)
- [Extensão](#)
- [Administração](#)
- [Educação a Distância](#)
- [Internacional](#)
- [IFB 15 anos](#)

UNIDADES



ACESSE AQUI





Práticas

de Leitura e Escrita

no PROEJA

Brasília

2025

