

**CONHECIMENTO, HABILIDADE E ATITUDE: CONTRIBUIÇÃO DOS
ESTUDANTES DO CURSO TÉCNICO EM RECURSOS PESQUEIROS PARA O
DESENVOLVIMENTO LOCAL E SUSTENTÁVEL DA COMUNIDADE DE
CABEDELO - PB.**

**Maria de Fátima Alves Figueiredo de Lacerda
Luciana Trigueiro de Andrade
Pedro Paulo Sampaio de Lacerda
Evelin Sarmento de Carvalho
Maize Sousa Virgolino de Araujo
Maria Késia Ribeiro de Freitas
Lenietti Galiza Gama,
Ygor Gardel Santos de Lima**

RESUMO

O projeto fez parte do Núcleo de Extensão De mãos dadas com comunidade: desenvolvendo ações educativas no Município de Cabedelo – PB e foi concebido com objetivo de desenvolver habilidades e competências dos alunos do 3º ano do Curso Técnico Integrado em Recursos Pesqueiros, a partir do repasse dos conhecimentos construídos na disciplina de Tecnologia do Pescado, por meio de capacitações para a comunidade de Cabedelo, quanto à elaboração de produtos pesqueiros, enfocando o desenvolvimento local e sustentável da pesca, desde a higienização, manipulação e elaboração de produtos pesqueiros até a reciclagem dos resíduos orgânicos de pescados, pela Compostagem, viabilizando a melhoria na qualidade de vida da comunidade. A metodologia foi organizada pela formação equipes de alunos, que foram responsáveis pela ministração das capacitações ofertadas para a comunidade em forma de oficinas. As equipes foram responsáveis pela elaboração do material didático, tipo apostila, a ser utilizado nas capacitações e no final organizada cartilha orientativa. Durante as capacitações, foram aplicados questionários socioeconômicos e avaliativos, de forma que o desempenho dos alunos foi avaliado pela comunidade participante. Foram capacitados 205 pessoas, que já atuam ou que desejam se inserir na área de preparação de pescado, despertando ainda, o empreender na área, tendo o cuidado com a preservação do meio ambiente.

Palavras-chave: Capacitação. Competências. Gestão de resíduos de pescados

1 INTRODUÇÃO

Este trabalho se justifica pelo interesse de estar sempre procurando referenciais teóricos e práticos para as ações educativas e o desenvolvimento de competências dos estudantes no decorrer da sua formação técnica e profissional. Trata-se, portanto, da busca em construção constante para melhor compreensão do significado da aprendizagem e vivência como sujeito pesquisador, ensinante e aprendiz no estimulante campo da educação profissional. Além disso, a realização face à constatação de que o ensino da disciplina de Tecnologia de Pescado experimenta nos dias atuais a possibilidade de implementação de novas tendências teórico pedagógicas, com alterações na sua estratégia de ensino, explicitando as competências e habilidades que desejam desenvolver junto aos alunos, a partir de um Projeto capaz de atender às necessidades educacionais na formação técnica no âmbito local.

Na educação profissional geralmente, os conteúdos são meramente repassados de forma tradicional, onde quase não se questiona a significação daquilo que se apresenta em forma de conteúdos e em relação à aprendizagem significativa para o aluno. Daí os desafios são atenuantes e quando se refere à educação básica integrada a educação profissional, passa a ser grandes as provocações para todos os educadores que a cada dia buscam alternativas e melhorias para o processo ensino aprendizagem, sempre conectados com a qualidade do ensino profissional.

Constantemente se busca o melhor método de aprender e ensinar, porém, ainda requer inúmeras discussões e debates para solucionar a questão.

O indivíduo nasce com potencialidade para aprendizagem, todos contraí novos saberes, desenvolvemos habilidades e competências com as descobertas e depois muda de comportamento. A aprendizagem é habitualmente dividida em mecânica e significativa. Onde a mecânica é compreendida como a presteza em que o estudante memoriza as informações em forma de dados desconectados e carentes de grandes significados. Enquanto que na aprendizagem significativa, novos conceitos são conectados a outros já existentes na estrutura cognitiva do aprendiz de maneira efetiva, construtiva e substantiva.

Tendo o município de Cabedelo uma vocação natural e cultural para atividade pesqueira, este projeto busca contribuir de forma efetiva e social para o desenvolvimento local e sustentável da comunidade de Cabedelo - PB, através do repasse dos conhecimentos sobre elaboração de produtos pesqueiros, gestão dos resíduos orgânicos de pescados na perspectiva de melhorias na qualidade de vida dos moradores da comunidade do Jardim Camboinha e adjacências, pelas ações educativas realizada pelos estudantes da disciplina de Tecnologia do

Pescado do Curso Técnico em Recursos Pesqueiros, que já vem sendo desenvolvido desde 2014, atendendo os eixos da educação profissional, pelo ensino, pesquisa e extensão e ainda o papel social do Instituto, tendo em vista que a comunidade onde o Campus Cabedelo está inserido é desprovida de assistência social, tornando-se vulnerável a vários tipos de violência.

Dessa forma, este trabalho vem promover uma maior interação entre o instituto e a comunidade, criando laços de afetividade, atendendo dessa forma, aos pilares da educação do atual século: aprender a **SER**, aprender a **FAZER**, aprender a **CONVIVER** e ainda a compreender a interdisciplinaridade e sua significação para aprendizagem, onde aluno aprende fazendo, por meio do conhecimento adquirido, das habilidades construídas e da atitude em compartilhar o saber, tendo como objetivo desenvolver habilidades e competências nos alunos do 3º ano do Curso Técnico Integrado em Recursos Pesqueiros, a partir do repasse dos conhecimentos construídos na disciplina de Tecnologia do Pescado, por meio de capacitações para a comunidade de Cabedelo, quanto a elaboração de produtos pesqueiros, enfocando o desenvolvimento local e sustentável da pesca.

2 REFERENCIAL TEORICO

Ensinar a pescar ao invés de entregar o peixe pronto. Fazer do caminho, e não da chegada, a razão da jornada. Aprender com os erros. Nunca estivemos tão diante da necessidade de criar, construir, mudar e redimensionar quanto nos encontramos na era atual. SANTOS (2001).

É tarefa do ensino, orientar o estudante para que possa superar sua condição inicial no processo de aprendizagem e “aprender a aprender”, expressão explorada por Novak (2000). Nessa perspectiva, compreendem-se como fundamentais para aprendizagem significativa as características dos conceitos subsunções descritas por Ausubel (2003).

Segundo Freire (1997, p. 52), “[...] ensinar não é transmitir conhecimento, mas criar as possibilidades para sua própria produção ou a sua construção”. Ensinar exige apreensão da realidade, exige compreender que a educação é uma forma de intervenção no mundo.

Diante disto, busca-se a superação da dualidade trabalho manual e intelectual, assumindo o trabalho na sua perspectiva criadora e não alienante, impondo a construção de respostas para diversos desafios, tais como, o da formação do profissional, da organização

curricular integrada, da utilização de metodologias e mecanismos de assistência que favoreçam a permanência e a aprendizagem significativa do estudante (SOUZA, 2012).

3 METODOLOGIA

Inicialmente foi encaminhado para aprovação no Comitê de Ética, em conformidade com os preceitos da Resolução 466/2012 do Conselho Nacional de Saúde, entre eles o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), CAAE: 57718016.1.0000.5185. Em seguida, o projeto foi apresentado aos estudantes da turma do 3º ano do Curso Técnico Integrado em Recursos Pesqueiros, fazendo parte da disciplina Tecnologia do Pescado.

Foram formadas 12 equipes de 2 e 3 alunos, que foram responsáveis pela ministração das capacitações que foram ofertadas para a comunidade em forma de oficinas, a saber: (1 e 2) Técnicas de filetagem de peixe e de camarão; (3 e 4) Técnicas de empanamento de filés de peixe e de camarão; (5 e 6) Técnicas de elaboração de hambúrguer de peixe e de camarão; (7) Técnicas elaboração de linguça de peixe; (8 e 9) Técnicas elaboração de bolinhos peixe e de bacalhau; (10) Técnicas elaboração de pastel com recheio de marisco; (11) Técnicas elaboração de torta com recheio de sardinha; (12) Técnicas elaboração de caldinhos e sopas com peixe e mariscos. Os estudantes buscaram por meio de pesquisas conceitos, procedimentos e fluxogramas sobre a elaboração de produtos pesqueiros supracitados, de modo que, as pesquisas realizadas subsidiaram a elaboração do material didático, como apostila e no final a organização de uma cartilha orientativa.

Foi elaborado pela equipe multidisciplinar que compõe o Núcleo de Extensão De mãos dadas com a comunidade: Desenvolvendo Ações Educativas no Município de Cabedelo- PB, do qual este projeto fez parte, um questionário socioeconômico, que foi aplicação sob a orientação e acompanhamento da assistente social e da pedagoga, voluntarias deste projeto, a fim de, traçar o perfil dos participantes das capacitações. As 12 capacitações tiveram carga horária de 4h cada, sendo organizadas em ações educativas integradas com outros projetos que teve como parte introdutória a participação do projeto de extensão: “Ensinar para aprender: ações educativas com enfoque nas Boas Práticas de Fabricação e na Educação Ambiental”, de modo a atender as informações sobre higienização na manipulação e preparo de alimentos, bem como, a finalização com a gestão dos resíduos orgânicos do pescado a ser beneficiado, pelo projeto de extensão: "Compostagem e Hortas Caseiras: contribuição para

melhoria da qualidade de vida e do meio ambiente da comunidade de Cabedelo - PB" Formada as equipes e divididas as capacitações por equipes, os mesmos elaboram o material didático-pedagógico, divulgação, ficha de inscrição e de avaliação e em seguida organizaram todo material necessário para a execução das capacitações, tendo a coordenação e o acompanhamento das professoras da disciplina Tecnologia do Pescado, que utilizaram os horários do Núcleo de Aprendizagem para realização das atividades descritas. O material elaborado foi impresso no próprio campus de Cabedelo, utilizando, para isso, papel e fotocopadora do referido instituto.

Os insumos necessários para a execução das capacitações foram fornecidas em parte pelo Instituto, no caso os materiais de expediente e outra parte, no caso, os insumos, foram adquiridos junto aos parceiros sociais e recursos de taxa de bancada pleiteados e aprovados pelo núcleo de extensão, por meio do Edital N.º 023/2016 - PROBEXT PROGRAMA - PIEC 2016 e do Edital N.º 033/2016 - PRORIZOMA 2016.

A divulgação das capacitações foi realizada através dos parceiros sociais do Núcleo de Extensão, sendo: o CRAS Cabedelo, Casa Shalon (Lar evangélico da criança e do adolescente), Instituto Mar de Esperança de Lucena (IME), Associação de moradores do Jardim Jericó (ECIFA), Espaço Cidadão Famílias em Ação, Cooperativa dos Técnicos em Pesca da Paraíba e Fábrica de Vencedores, por meio da distribuição de cartazes que foram entregues e afixados nos locais supracitados. Também foram enviados convites a família dos estudantes, como forma de integração do instituto com a família, de modo que, foram disponibilizados fichas de inscrições das capacitações para as mesmas.

As inscrições foram realizadas na recepção do próprio campus Cabedelo e também nas entidades parceiras onde ocorreram as capacitações, uma semana antes da realização das mesmas. Os interessados preencheram ficha de inscrição, entregaram cópias dos documentos de RG e CPF, além de comprovante de residência, pois, no processo de seleção, foi dada prioridade aos candidatos que residem no Jardim Cambonha.

Dessa forma, foram inscritos de 15 a 20 participantes variando por capacitação, levando em consideração, além da prioridade já citada, a ordem de inscrição. A aluna bolsista e os voluntários acompanharam todas as etapas do projeto, assessorando as equipes formadas.

Ao final das capacitações foi aplicada, ficha de avaliação, onde os participantes das capacitações poderão esboçar considerações sobre a qualidade das mesmas, inclusive, avaliando os alunos instrutores de cada equipe.



Figuras 1,2,3 – Comprovante de aprovação no Comitê de Ética; Questionário socioeconômico e ficha de avaliação. Fonte própria do autor

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Ao todo, foram capacitadas 205 pessoas, que apresentam mais oportunidades de serem incluídas e ou mantidas ativas no mercado de trabalho.

Os resultados alcançados pela aplicação dos questionários e avaliações, assim como, as experiências vivenciadas junto a comunidade interna e externa ao IFPB Campus Cabedelo

Por meio da aplicação do questionário socioeconômico, verificou-se que, a maioria dos participantes encontra-se na faixa etária entre 16 a 21 anos (45%), são do sexo feminino (52%), nasceram em Cabedelo e João Pessoa (62%), tem o ensino profissionalizante completo (47%) e sempre frequentaram a rede de ensino pública (79%). A maioria do público alvo atendido tem renda de 1 salários mínimos (45%), nunca trabalhou, mas esta a procura de trabalho (36%), trabalha atualmente no ensino(58%), divide as despesas com a família(65%).

Entre os que estão trabalhando, 53% tem uma carga horária de 40 h semanais ou mais, 59% dos participantes não recebe nenhum tipo de benefício social, podendo, dessa forma, essa capacitação aumentar as chances de inserção desse público no mercado de trabalho. Dos participantes que participaram das capacitações, 31% (nunca trabalhou na área, 45% trabalha na área. Entre os que trabalham ou já trabalharam, 64% atuou por um período de até 1 a 5

anos. Os participante tem pretensão de trabalhar na área (49%). Entre os que trabalham ou já trabalharam, 92% trabalhou em indústrias alimentícias.

Quanto a avaliação das capacitações, observou-se, que atendeu às expectativas dos participantes (97%), sendo considerada a duração como ótima em 56%. O material didático (70%) respondeu como ótimo e as instalações ótima em (58%). Sendo considerada satisfatória a realização das capacitações para o publico atendido. Verificou-se que a impressão da comunidade quanto a atuação dos alunos instrutores, indica que foi proveitosa em 97%, que houve pleno domínio de conteúdo, acompanhamento, orientação e relacionamento de interação entre os instrutores e a comunidade assistida pelo projeto.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A experiência vivenciada na prática foi de grande relevância, como aprendizagem fundamental para cada indivíduo, os pilares do conhecimento: aprender a **conhecer** que indica o interesse, a abertura para o conhecimento, que verdadeiramente liberta da ignorância; aprender a **fazer**, que mostra a coragem de executar, de correr riscos, de errar mesmo na busca de acertar; aprender a **conviver** que traz o desafio da convivência, que apresenta o respeito a todos e o exercício de fraternidade e do diálogo como caminho do entendimento; e, finalmente, aprender a **ser**, que, talvez, seja o mais importante por explicitar o papel do cidadão e o objetivo de viver e com isso, motivou-se os estudantes com entusiasmo e permanência, evitando assim, evasão da turma.



Figuras 4 e 5- Imagens de algumas das capacitações e da cartilha orientativa. Fonte: própria do autor

KNOWLEDGE, SKILL AND ATTITUDE: CONTRIBUTION OF STUDENTS OF THE TECHNICAL COURSE IN FISH RESOURCES FOR THE LOCAL AND SUSTAINABLE DEVELOPMENT OF THE COMMUNITY OF CABEDELO - PB.

ABSTRACT

The project was part of the core of extension of hands given with community: developing educational actions in the municipality of Cabedelo-PB and was designed with the objective of developing skills and competences of the students of the 3rd year of the Integrated Technical Course in Fishing Resources, from the transfer In the discipline of Fish Technology, through training for the community of Cabedelo, regarding the elaboration of fishery products, focusing on the local and sustainable development of the fishery, from the hygiene, manipulation and elaboration of fish products until the recycling of the Organic residues of fish, by Composting, making possible the improvement in the quality of life of the community. The methodology was organized by the training teams of students, who were responsible for the administration of the training offered to the community in the form of workshops. The teams were responsible for the preparation of didactic material, an apostille type, to be used in the training and in the final organized guideline book. During the trainings, socioeconomic and evaluative questionnaires were applied, so that the students' performance was evaluated by the participating community. It was trained 205 people, who already act or who wish to be included in the area of preparation of fish, awakening, the undertaking in the area, taking care with the preservation of the environment.

Key words: Training. Skills. Management of fish waste

REFERÊNCIAS

AUSUBEL, D. P. **Aquisição e retenção de conhecimentos:** uma perspectiva cognitiva. Lisboa: Plátano, 2003.

FREIRE, P. **Pedagogia da autonomia:** saberes necessários à prática educativa. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1997.

SANTOS, J.C.F. **O desafio de promover a aprendizagem significativa**. Rio de Janeiro UNIABEU, 2001.

SOUZA , J. S. A concepção e a política de integração da educação profissional com a educação básica nos programas governamentais de inclusão jovens ENDIPE, 16.,2012. Campinas, SP. **Anais...** Campinas, SP, 2012.