

# **O PROJETO DE EXTENSÃO NA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL TÉCNICA DE JOVENS E ADULTOS: ESTRATÉGIAS PARA A AÇÃO DOCENTE**

Maria de Fátima Feitosa Amorim Gomes  
Maria do Socorro Ferreira dos Santos

## **RESUMO**

Este artigo tem o objetivo de relatar o processo de elaboração e condução de projetos de extensão que se configuram como estratégias adotadas para subsidiar o processo ensino aprendizagem dos estudantes. O método utilizado se deu por meio de encontros semanais com alunos bolsistas e voluntários onde ocorreram reuniões de estudo, com discussão de material científico, instrumentos de coleta de dados e visita técnica ao serviço de alimentação da unidade escolar indicada pela secretaria de educação municipal de Marechal Deodoro. Ficou evidente o quanto as ações de extensão têm contribuído para a formação dos alunos, tornando o processo ensino-aprendizagem e, conseqüentemente, o conhecimento dos critérios legais relativos a segurança do alimento um assunto de domínio simples, que proporcionou o desenvolvimento de uma visão crítica a ser aplicada nos diversos tipos de serviços de alimentação e não apenas para ser visto como uma temática a ser “decorada” para responder questões em uma avaliação escrita. Tivemos a oportunidade de refletir que a ação docente vai além de conhecimentos teóricos e práticos, mas perpassa pelo âmbito do compartilhar esses conhecimentos, de reconhecer fragilidades, de estabelecer um compromisso com a sociedade, de desenvolver potencialidades, de enfrentar suas limitações, de saber que não se sabe tudo, mas que juntos, docentes, discentes e a comunidade, podem ir além do que foi aprendido em sala de aula e na comunidade.

**Palavras-chave:** Projeto de extensão. Processo ensino aprendizagem. Ação docente.

## **1 INTRODUÇÃO**

A valorização da educação profissional nas últimas décadas deve-se, dentre outros fatores, ao desenvolvimento econômico e as mudanças ocorridas no mundo do trabalho criando uma demanda por profissionais qualificados em diversas áreas da cadeia produtiva

que se apresentam cada vez mais competitivas, exigindo o investimento em pesquisas em inovação tecnológica e qualificação profissional.

Desta forma, observa-se que as mudanças ocorridas no mundo do trabalho afetam diretamente a escola e a atuação docente, implicando numa formação permanente dos professores para enfrentar os desafios advindos deste mundo, o que culminará em mudanças curriculares e nas práticas pedagógicas atuais. Caso os professores da educação profissional não tenham uma devida preparação teórica e pedagógica, estes não conseguirão mudar as práticas educativas e continuarão, na sua grande maioria, investindo numa prática educativa baseada na transmissão de conhecimentos e aplicando conteúdos descontextualizados da prática profissional dos seus alunos.

Nesse sentido, e considerando a prática docente com os estudantes da educação de jovens e adultos, percebe-se a necessidade da realização de ações pedagógicas adequadas ao desenvolvimento dos saberes desses educandos, ao tempo em que se tornam necessárias à formação profissional desses alunos.

Educar jovens e adultos implica em aprender sempre, ser persistente, construir e desconstruir constantemente a práxis pedagógica, por tratar-se de uma reflexão crítica permanente do seu fazer pedagógico, provocando um diálogo entre teoria e prática que provoque a superação dos desafios de educar. Frequentemente a prática educativa dos professores restringe-se a sua formação técnica, aliada ao conhecimento de conteúdos e a algumas técnicas de ensino, que nem de longe produzem a aprendizagem significativa dos alunos. Tal situação implica em uma mudança urgente na formação desses professores, alicerçada em saberes e didática específicas para a Educação de Jovens e Adultos (EJA), visto que, a formação técnica não dá conta da complexidade dos processos sociais e cognitivos envolvidos no ato de ensinar e aprender nessa modalidade de ensino (SILVA; HENRIQUE, 2010).

Tais dificuldades se exacerbam com a tentativa de integração de três campos da educação como: o ensino médio, a formação profissional técnica de nível médio e a educação de jovens e adultos, um desafio triplamente complexo, em uma modalidade de ensino ainda em construção (SILVA; HENRIQUE, 2010).

Educar para o mundo do trabalho e para a cidadania na atualidade, requer uma qualificação que leve o indivíduo a pensar e não apenas reproduzir um conhecimento previamente determinado e repassado por um docente. Mercadante (2004) cita a importância de formar um profissional crítico, capaz de atuar com autonomia, com uma visão ampla da

sua produção, proativo, flexível às mudanças, criativo na resolução de problemas inesperados e dispostos a aprender sempre.

A pesquisa, o ensino e a extensão constituem-se nos pilares da educação de forma indissociável, como prerrogativa da Carta Magna no seu artigo 207. Esses pilares, em perfeita articulação, devem conduzir a mudanças substanciais no processo ensino-aprendizagem, colaborar efetivamente com a formação de estudantes e professores e fortalecer os atos de aprender e ensinar e de formar profissionais cidadãos (BRASIL, 1988).

Conceitualmente a extensão é o desenvolvimento de uma ação de uma instituição de ensino junto à comunidade, levando à população externa o conhecimento científico adquirido com o ensino e a pesquisa. A extensão tem como objetivo que, todo conhecimento gerado pela instituição de ensino tenha como finalidade a transformação da realidade social, intervindo em suas deficiências e não se limitando apenas a formação dos seus alunos

Dessa forma, acredita-se que as atividades extensionistas configuram-se como um excelente meio de otimização do processo ensino-aprendizagem e deve ser adotado pelas instituições de ensino médio e superior em qualquer modalidade. O projeto de extensão cria um elo entre a formação teórico-científica e a realidade da comunidade, levando o estudante a fazer correlações entre o referencial teórico e as situações do cotidiano, este momento possibilita a aplicação de conceitos abstratos em situações concretas (NASCIMENTO et al., 2007).

Inicialmente praticada apenas pelas universidades, a extensão chega aos Institutos Federais sendo aplicada em cursos de nível médio da educação profissional técnica, inclusive, na educação de jovens e adultos. Nessa perspectiva, o Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Cozinha, na modalidade - PROEJA, ofertado a partir de 2010 pelo Instituto Federal de Alagoas (IFAL), campus Marechal Deodoro, iniciou em 2012 a inserção dos seus alunos nos projetos de extensão.

Considerando as particularidades dos estudantes dessa modalidade de ensino, que em geral, estão fora da média de idade para cursar o ano em que se encontram matriculados, estão fora da escola há alguns anos, encontram-se desmotivados, com um baixo nível de conhecimento e grande dificuldade para aprender, o projeto de extensão precisa estar articulado aos conteúdos das unidades curriculares e das atividades de ensino.

A unidade curricular intitulada “Higiene e Manipulação de Alimentos” é a única do núcleo profissional ministrada no primeiro módulo. Estrategicamente ofertada no início do curso, esta é a base do conhecimento do futuro Técnico em Cozinha. Seu conteúdo

programático discute os requisitos voltados às boas práticas na manipulação de alimentos, os quais vão permear todas as atividades profissionais do egresso nos serviços de alimentação onde for prestar serviço. A mesma unidade curricular, embasa ainda, outras constantes da matriz curricular como, Legislação Aplicada a Serviços de Alimentação e Planejamento de Área Produtiva.

Com base no exposto, a citada unidade curricular foi escolhida para ser trabalhada por meio de um projeto de extensão, a fim de possibilitar mais discussões sobre o tema junto aos alunos e a possibilidade de associar a aplicação da teoria-prática em uma situação real. Com o propósito de socializar experiências consideradas bem sucedidas na participação de alunos do PROEJA em Projeto de Extensão, resolvemos aqui relatar o processo de elaboração e condução dos projetos que se configuram como estratégias adotadas para subsidiar o processo ensino aprendizagem dos estudantes.

## **2 METODOLOGIA**

### **2.1 Participantes do projeto**

Este estudo consiste em um relato de experiência vivenciado pelos docentes das unidades curriculares: Higiene e Manipulação de Alimentos, Legislação Aplicada a Serviços de Alimentação, Planejamento de Área Produtiva e demais unidades técnicas do núcleo profissional do Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Cozinha, na modalidade PROEJA, do IFAL, Campus Marechal Deodoro, nos projetos de extensão realizados no período de abril a novembro de 2012.

O projeto foi desenvolvido por alunos regularmente matriculados no Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Cozinha, moradores de Marechal Deodoro, sendo a maioria do sexo feminino, casada, na faixa etária entre 20 a 35 anos.

O local escolhido foi uma escola municipal de educação básica do citado município, tendo como foco o serviço de alimentação escolar, onde prestavam serviços 10 merendeiras, entre servidoras do quadro efetivo e voluntárias da comunidade.

### **2.2 A extensão no IFAL**

O IFAL oferta duas modalidades de inscrições para projeto de extensão, uma na modalidade estudante, com duração de 4 meses e outra na modalidade servidor, com duração de 8 meses. Neste relato, nos referimos a modalidade servidor, na qual o professor é responsável por elaborar o projeto e indicar os alunos bolsistas e voluntários, sendo que cada projeto contempla dois bolsistas e 5 voluntários. O projeto passa por uma comissão de avaliadores e, atendendo aos requisitos do edital, é aprovado.

Para participar do projeto o aluno tem como requisito ter cursado a unidade curricular de Higiene na Manipulação de Alimentos. No caso dos bolsistas, são observadas ainda, a participação nas aulas, a frequência e a disponibilidade para permanecer no campus no horário vespertino.

As unidades curriculares de Higiene e Manipulação de Alimentos, Planejamento de área produtiva e Legislação Aplicada a Serviços de Alimentação, têm como objetivos apresentarem ao aluno os requisitos legais de boas práticas na manipulação de alimentos, conforme preconiza a Resolução da Diretoria Colegiada – RDC, nº 216/2004, publicada pelo Ministério da Saúde – MS e Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, que se aplica a todos os serviços de alimentação, exceto aos hospitalares, portos e aeroportos.

Faz parte dos conteúdos programáticos das citadas unidades curriculares: edificações, instalações, equipamentos e utensílios; higienização de edificações, instalações, equipamentos e utensílios; controle integrado de pragas e vetores urbanos, abastecimento de água; manejo de resíduos; manipuladores; matérias primas, ingredientes e embalagens; preparação do alimento; armazenamento e transporte do alimento preparado; exposição ao consumo do alimentos preparado; documentação, registro e responsabilidades.

### **2.3 Cronograma da ação extensionista**

Apresentamos abaixo o desenvolvimento do projeto intitulado “Alimento Seguro - Escola Saudável”:

Primeiro momento: Visita a Secretaria da Educação de Marechal Deodoro, junto com os alunos bolsistas para apresentação do projeto e solicitação da indicação da unidade escolar a ser contemplada com o projeto.

Segundo momento: Reunião com os alunos bolsistas e voluntários para apresentação e discussão do projeto e agendamento das reuniões de estudo.

Terceiro momento: Distribuição de material de estudo (Cartilha da RDC 216/2004 MS/ANVISA), início das discussões dos requisitos legais em reuniões semanais durante 3 horas; Resolução de exercícios e reuniões de estudo duraram o tempo necessários para discutirem todos requisitos da cartilha de boas práticas na manipulação de alimentos.

Quarto momento: Apresentação e discussão do instrumento de avaliação pré-existente - *checklist* (lista de verificação), contendo os critérios de boas práticas a serem avaliados no serviço de alimentação escolar.

Quinto momento: Aplicação piloto do *checklist* no serviço de alimentação do Campus Marechal Deodoro.

Sexto momento: Discussão relativa às dúvidas e dificuldades encontradas durante a aplicação do *checklist* na aplicação piloto e Ajustes ao instrumento de avaliação.

Sétimo momento: Visita ao serviço de alimentação escolar, com alunos bolsistas e voluntários, para apresentação do projeto a direção e agendamento da visita para aplicação do *checklist*.

Oitavo momento: Aplicação do *checklist* no serviço de alimentação escolar.

Nono momento: Discussão a cerca do levantamento realizado por meio do *checklist* com avaliação dos requisitos legais; Apresentação e discussão do formulário a ser utilizado para elaboração do Plano de Ação.

Décimo momento: Elaboração do Plano de Ação com base nas não conformidades encontradas no serviço de alimentação.

Décimo primeiro momento: Elaboração do diagnóstico da situação encontrada, montagem do documento a ser entregue a direção escolar.

Décimo segundo momento: Visita a escola para entrega e esclarecimento do documento final da ação do projeto, contendo um diagnóstico e um plano de ação para as não conformidades encontradas; Agendamento da atualização das merendeiras em boas práticas na manipulação de alimentos.

Décimo terceiro momento: Atualização das merendeiras em boas práticas na manipulação de alimentos com base nas não conformidades encontradas, quanto a higiene pessoal, dos equipamentos, dos utensílios e do ambiente.

### 3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

No primeiro dia de reunião do grupo de extensão surpreendeu-nos o número de alunos participantes. Além dos dois bolsistas, compareceram mais 15 voluntários, o que nos levou a acreditar que tal número não persistiria ao longo dos oito meses do projeto, mas para nossa surpresa o grupo se manteve coeso até o final das atividades com assiduidade e comprometimento.

Os alunos do PROEJA, que até então, não participavam de nenhuma atividade extra-classe, limitando o seu conhecimento as aulas teóricas, inclusive nas unidades curriculares do núcleo profissional, percebiam que a partir daquele momento estavam diante de um novo paradigma, que os beneficiariam no processo ensino-aprendizagem com atividades que extrapolariam o ambiente escolar, oportunizando a expansão do conhecimento adquirido em prol da comunidade em que viviam.

A metodologia de estudos descrita foi bem aceita e a partir desta, foram identificadas fragilidades como timidez para realizar leitura em voz alta, dificuldade para apresentação de trabalhos e no uso da linguagem técnica de forma oral e escrita e a falta de conhecimento para o uso do computador. Tais situações foram sendo trabalhadas nas discussões do tema e nas apresentações dos alunos realizadas ao longo dos meses nas reuniões de estudo.

Os exercícios e as discussões eram sempre realizados em duplas por acreditarmos que os alunos se sentiam mais seguros, um ajudava o outro a pensar, um apoiava o outro no momento da fala e se errassem não estavam sozinhos, é mais fácil “enfrentar” um grupo maior assumindo junto um posicionamento. O companheiro da dupla era constantemente estimulado pela professora a ajudar a quem estava com a palavra e toda participação era valorizada, no sentido de alcançar mais uma vitória sobre si mesmo.

Durante a aplicação piloto da lista de verificação no serviço de alimentação do IFAL Campus Marechal Deodoro, surgiram várias dúvidas quanto as perguntas e as observações realizadas *in loco*, demonstrando à importância da validação do instrumento antes de ir a campo e sua contribuição para a capacidade de avaliação e o desenvolvimento crítico do aluno.

Como a lista de verificação era dividida em seis blocos, após sua aplicação no serviço de alimentação da escola municipal, os alunos foram divididos em grupos para discutirem as não conformidades encontradas e as ações corretivas a serem indicadas de acordo com a

legislação pertinente. Constatamos nesta fase um momento riquíssimo de integração interdisciplinar entre a Língua Portuguesa, Informática Básica e Biologia.

Os alunos que nunca haviam usado o computador fizeram dupla com os que já sabiam utilizar e foram encorajados a iniciar a digitação do plano de ação. Os alunos ficaram à vontade para discutirem e escreverem o plano de ação sem a interferência da professora. Após o término foi feita uma leitura do texto e discutiu-se sobre a adequação da linguagem escrita em um documento oficial a ser entregue a direção de uma escola.

Chegou-se a conclusão que a linguagem não estava adequada, sendo citado por uma das alunas que “a Professora de Português havia dito em sala de aula que não se escreve da mesma forma que se fala”, neste momento falamos sobre o uso da linguagem técnica e sua importância no meio acadêmico e profissional, em seguida, o plano de ação foi sendo revisado e o texto melhorado com discussões entre as duplas e a professora.

Outro momento que vale a pena ser destacado é o encontro entre os alunos e as merendeiras, que teve como objetivo discutir em um círculo as boas práticas relativas a manipulação de alimentos, a higiene pessoal, dos utensílios e dos equipamentos, onde os alunos puderam transmitir as pessoas da comunidade os conhecimentos adquiridos no ambiente da sala de aula em benefício dos 1500 estudantes da escola do município em que residiam.

#### **4 CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Percebemos que foi possível sistematizar o conhecimento adquirido nas unidades curriculares em foco, visto que, na realização do projeto de extensão foi possível aplicar os conhecimentos adquiridos, lembrando sempre ao aluno o elo entre o saber e o fazer das boas práticas na manipulação de alimentos, ressaltando a importância do desenvolvimento da consciência crítico-reflexiva com a finalidade de transformação do sujeito inserido no contexto social e político.

A partir do projeto de extensão, observamos que este se configura como uma excelente estratégia pedagógica, que contribuiu significativamente no processo de trabalho realizado nas unidades curriculares. Constatamos um melhor desempenho das atitudes e das atividades executadas pelos discentes nas unidades curriculares subsequentes, bem como nas visitas técnicas realizadas a serviços de alimentação. Os docentes tiveram maior facilidade em acompanhar os discentes, relataram postura ética mais adequada e um aporte teórico-prático

melhor estruturado, assim como o interesse em participar de uma diversidade de atividades promovidas, não só pelo IFAL, como fora da instituição.

Para os docentes ficou evidente o quanto as ações de extensão têm contribuído para a formação dos alunos, tornando o processo ensino-aprendizagem e, conseqüentemente, o conhecimento dos critérios legais relativos a segurança do alimento, conteúdo imprescindível ao profissional Técnico em Cozinha, considerado um manipulador de alimentos, um assunto de domínio simples que proporcionou o desenvolvimento de uma visão crítica a ser aplicada nos diversos tipos de serviços de alimentação e não apenas ser visto como uma temática a ser “decorada” para responder questões em uma avaliação escrita.

Por outro lado, os discentes têm afirmado que as ações de extensão são primordiais e extremamente válidas para a consolidação dos conhecimentos necessários para a formação profissional. Nesse sentido, percebeu-se que a construção do agir, saber e fazer em alimentos está intimamente ligadas e que deve ser trabalhada continuamente, pois não é um fim em si mesmo, mas um processo em permanente construção.

Por meio da realização de projeto de extensão como estratégia para subsidiar o processo ensino-aprendizagem dos discentes do PROEJA, tivemos a oportunidade de refletir que a ação docente vai além de conhecimentos teóricos e práticos, mas perpassa pelo âmbito do compartilhar esses conhecimentos, de reconhecer fragilidades, de estabelecer um compromisso com a sociedade, de desenvolver potencialidades, de enfrentar suas limitações, de constatar que não se sabe tudo, mas que juntos, docentes, discentes e a comunidade, podem ir além do que foi aprendido em sala de aula.

Identificamos que o desenvolvimento dessa estratégia favorece uma postura crítica e pró-ativa dos futuros Técnicos em Cozinha, que as mudanças sociais, políticas e econômicas têm exigido dos profissionais manipuladores de alimentos uma nova postura onde o conhecimento técnico-científico esteja aliado a um profissional crítico e cidadão. Por fim, constatamos que por meio das ações de extensão pode-se observar um grande avanço na formação desses alunos, que tornaram-se mais comprometidos com as práticas sanitárias preconizadas pelo Ministério da Saúde e a ANVISA com vistas a promoção da saúde e a qualidade de vida.

## **EXTENSION PROJECT IN EDUCATION PROFESSIONAL TECHNIQUE AND YOUNG ADULTS: STRATEGIES FOR TEACHING ACTION**

### **ABSTRACT**

This article aims to report the process of elaboration and conduction of extension projects which are configured as strategies adopted to subsidize the teaching learning process of the students. The method used was through weekly meetings with scholars and volunteers where study meetings, with discussion of scientific equipment and instruments for data collection, visit to the food service school unit indicated by the municipal education secretariat of Marechal Deodoro. It was evident how much extension actions have contributed to the training of students, making the teaching-learning process and, consequently, the knowledge of the statutory criteria relating to food security a matter of simple domain that resulted in the development of a critical view to be applied in the various types of food service and not just be seen as a subject to be "decorated" to answer questions in a written assessment. We had the opportunity to reflect that the teaching action goes beyond theoretical and practical knowledge, but pervades the scope of sharing this knowledge, to acknowledge weaknesses, to establish a commitment to society, to develop potential, to face his limitations, knowing that you don't know everything, but that together, teachers, students and the community can go beyond what has been learned in the classroom and in the community.

**Keywords:** Extension Project. Teaching learning process. Teaching action.

### **REFERÊNCIAS**

- BRASIL. **Constituição Federal**. Disponível em <http://www.jusbrasil.com.br/topicos/10650167/artigo-207-da-constituicao-federal-de-1988>. Acesso em 22.07.2014
- MERCADANTE. M. S. **A profissionalidade docente na educação profissional técnica de nível médio**. 2004. Dissertação (Programa de Pós-Graduação em Educação) – PUCSP, 2004. <Disponível em: [www.capes.gov.br](http://www.capes.gov.br)>. Acesso em: 22 nov. 2013.
- NASCIMENTO, Maristella Santos et al. **Oficinas Pedagógicas: construindo estratégias para a ação docente**. [S.l]: Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia, 2007. Disponível em: <<http://www.uesb.br/revista/rsc/v3/v3n1r10.pdf>>. Acesso em: 05 jul. 2014.
- SILVA, Magnalva Medeiros Araújo da; HENRIQUE, Ana Lúcia Sarmiento. **PROEJA no IFRN: práticas pedagógicas e formação docente**. Natal, RN: IFRN, 2010.