

# **CURRÍCULO INTEGRADO: UM ELO ENTRE OS SABERES TÉCNICOS E PROPEDÊUTICOS PARA A EDUCAÇÃO INTEGRAL DOS SUJEITOS DA EJA NO PROEJA**

**Simone Pacheco Gonçalves<sup>1</sup>**

Orientador: Christiano Goulart Machado<sup>2</sup>

**Resumo:** Este trabalho, por meio de uma pesquisa qualitativa, objetivou discorrer sobre o currículo integrado no curso PROEJA dentro do Eixo Tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer (THL) do IFSC-SC, campus Continente, dimensionando a partir de entrevistas direcionadas a professores e aplicação de questionários com alunos, a compreensão do currículo integrado e buscando identificar as dificuldades de sua realização e sua importância na superação da evasão escolar. Os trabalhadores do setor hospitalidade são sujeitos tecnicamente habilitados, pouco escolarizados, com baixos salários e altas jornadas de trabalho, porém este não foi o público que se apresentou na pesquisa. Nesse cenário, os resultados demonstraram que a integração curricular se apresenta como fundamental na construção de uma educação inclusiva, buscando a reconstrução dos conteúdos e expondo sua importância na ação da permanência dos que voltaram a estudar depois de anos fora do convívio escolar. A escola continua desafiando o prazer de nela permanecer, o mundo do trabalho continua solicitando profissionais qualificados e a formação continuada se mostra um caminho pedagógico a seguir.

**Palavras-chave:** Proeja. Gastronomia. Currículo Integrado. Êxito escolar.

## **Introdução**

Este artigo buscou refletir sobre o currículo integrado no Curso PROEJA dentro do eixo tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer (THL) do IFSC-SC, *campus* Continente, em parceria com o IFSC Florianópolis. O *campus* Continente oferta os conhecimentos técnicos em Gastronomia, e o de Florianópolis, os conhecimentos propedêuticos, dimensionando a compreensão de estudantes e professores acerca do currículo integrado e identificando em que medida as dificuldades da integração poderiam ser motivo de evasão.

O currículo é o resultado da seleção de um universo amplo de conhecimentos e expressa opções dentro do contexto social, econômico, político e cultural (SILVA, 2005). Esses conteúdos escolhidos ganham vida no currículo em ação, na interação entre os saberes e valores dos professores e alunos, nos materiais didáticos, na organização espacial da sala de aula, nas decisões administrativas, nos tempos escolares, enfim, nas múltiplas relações da vida cotidiana do processo educativo.

O Currículo Integrado prioriza a organização dos saberes e do aprendizado para que o aluno reconheça na educação escolar uma fonte de conhecimentos produzidos pela

humanidade e que ampliem seus saberes e suas chances de autonomia diante da vida.

O Currículo Integrado faz parte de uma concepção de organização da aprendizagem que tem como finalidade oferecer uma educação que contemple todas as formas de conhecimento produzidas pela atividade humana. Trata-se de uma visão progressista de educação à medida que não separa o conhecimento acumulado pela humanidade na forma de conhecimento científico daquele adquirido pelos educandos no cotidiano das suas relações culturais e materiais. Por essa razão, possibilita uma abordagem da realidade como totalidade, permitindo um cenário favorável a que todos possam ampliar a sua leitura sobre o mundo e refletir sobre ele para transformá-lo no que julgarem necessário (LOTTERMANN, 2012, p. 21).

Como o PROEJA-Gastronomia trata da integração da formação básica com a formação profissional, o Currículo Integrado deverá contribuir para que trabalhadores do Turismo, setor hospitalidade, tenham acesso aos bens científicos e culturais da humanidade, ao mesmo tempo em que realizam sua formação técnica e profissional. Dessa forma, espera-se que esse profissional torne-se um sujeito crítico, autossuficiente e capaz de refletir sobre suas práticas diárias na construção do coletivo, diferenciando-se assim dos profissionais e projetos de interesses exclusivos do mercado.

A realização do currículo integrado, no entanto, encontra, na prática, condições da experiência educativa que dificultam a realização desse conjunto de ideais. O currículo real tem mudado pouco para os estudantes.

A escola, a mudança, o currículo, os conteúdos da escolaridade, em suma, não podem ser explicados pelo discurso idealista que não se fixa nas condições reais nas quais trabalham professores e alunos. O currículo, nesta perspectiva, já não é mais um plano que expressa o que se quer alcançar, senão que é preciso analisá-lo como parte dos processos de socialização a que os alunos estão submetidos durante toda a experiência escolar (SACRISTÁN, 1998, p. 133).

Por essa razão, é necessário que se investigue o desenvolvimento real do currículo integrado, buscando identificar as dificuldades encontradas pelos docentes para trabalhar com esse tipo de currículo e em que medida a integração curricular incentiva a permanência dos estudantes em sala de aula.

Assim, nesse estudo, buscou-se identificar as principais dificuldades enfrentadas pelos professores para a realização do currículo integrado e suas perspectivas quanto à possibilidade do sucesso; identificar os diferentes sentidos atribuídos pelo aluno ao conhecimento que é

tratado de forma integrada; observar em que medida a integração curricular incentiva a permanência dos estudantes em sala de aula.

Para tanto, realizou-se uma pesquisa por meio de entrevistas direcionadas e gravadas, com cinco professores, sendo dois da área técnica das disciplinas de nutrição e técnicas de cozinha e três professores dos conhecimentos propedêuticos da área da Filosofia, da Comunicação e da Matemática. Além disso, aplicou-se um questionário com vinte e dois alunos, sendo nove da primeira fase, nove da terceira fase e quatro da última fase do curso PROEJA em Gastronomia do IFSC-Continente.

## **1 Reflexões teóricas iniciais**

No turismo, observa-se que, quando uma pessoa se desloca a um destino, ele não vem atrás de padronizações estereotipadas de outros lugares que ele já conhece ou quer conhecer, ou uma comida que é comum em todos os lados, inclusive no seu lugar de partida. O que ele deseja é conhecer as características naturais desse lugar, sua cultura, seus hábitos sociais e alimentares. O turista quer viver aquele lugar na sua plenitude. Assim, o trabalhador do setor hospitalidade deve ser formado para desenvolver hospitalidade na sua plenitude, e não apenas conhecer técnicas padronizadas.

A integração curricular, nessa perspectiva, pode tornar-se um meio para o desenvolvimento sustentável, realizando um turismo que responda às necessidades do presente sem comprometer a capacidade das gerações futuras de responder às suas necessidades (BRUNDTLAND, 1991). Essa definição coloca exigências de formação para os trabalhadores do setor que nos remete ao currículo integrado.

Integrar significa relacionar coisas, fatos, ações. Podemos dizer que o trabalho, como atividade humana, integra vários conhecimentos. Assim, a ideia de integração curricular, no desenvolvimento de conhecimento e habilidades para o trabalho em hospitalidade (alimentar e hospedar) deve estar presente em seus processos de formação escolar. Seria esta a perspectiva da Escola Unitária? Silva (2014), referenciando Gramsci, defende uma Escola Unitária considerando que ela

deveria formar os trabalhadores de maneira integral, instrumentalizando-os para o exercício da profissão e o domínio das técnicas, dando-lhes acesso ao conhecimento geral produzido pela humanidade e preparar dirigentes da sociedade (SILVA, 2014, p.12).

O PROEJA, criado pelo Decreto n.º 5.840/2006, é um programa do Governo Federal que possibilita a Integração da Educação Profissional à Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos. No seu documento-base, define o currículo integrado como:

uma possibilidade de inovar pedagogicamente na concepção de ensino médio, em resposta aos diferentes sujeitos sociais para os quais se destina, por meio de uma concepção que considera o mundo do trabalho e que leva em conta os mais diversos saberes produzidos em diferentes espaços sociais. Abandona-se a perspectiva estreita de formação para o mercado de trabalho, para assumir a formação integral dos sujeitos, como forma de compreender e se compreender no mundo (BRASIL, 2007, p. 43).

A integração curricular tem como hipótese, portanto, que os saberes escolares ganharão mais sentido, à medida que relacionam os saberes da profissão com aqueles conteúdos que são tipicamente saberes escolares. Na integração curricular, busca-se superar “os modelos curriculares tradicionais, disciplinares e rígidos, assim como as práticas que respeitem e considerem a realidade e as necessidades dos educandos jovens e adultos” (BRASIL, 2007, p. 48). Promover a valorização dos saberes adquiridos em espaços de educação não escolares, a ressignificação do cotidiano e a contextualização dos conhecimentos no encontro com a realidade do educando exige uma abordagem de conteúdos e práticas inter e transdisciplinares, com metodologias mais dinâmicas.

Assim, o PROEJA e a EJA não podem ser pensados apenas como meios de elevação de escolaridade e aquisição de técnicas profissionais. É preciso que eles resgatem os direitos do cidadão como formadores e construtores dos bens universais, ampliando, dessa forma, sua compreensão de mundo, direito este garantido pela Constituição Federal. Diz a Lei maior, no seu artigo 208, que “o dever do Estado com a educação será efetivado mediante a garantia de ensino fundamental obrigatório e gratuito, assegurada inclusive, sua oferta gratuita para todos os que a ele não tiveram acesso na idade própria”. Esse direito está reafirmado na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB), Lei n.º 9.394, de 20 de dezembro de 1996, quando, em seu artigo 37, define a forma como esse direito deve ser assegurado:

§ 1º Os sistemas de ensino assegurarão gratuitamente aos Jovens e aos adultos, que não puderam efetuar os estudos na idade regular, oportunidades educacionais apropriadas, consideradas as características do alunado, seus interesses, condições de vida e de trabalho, mediante cursos e exames.

§ 2º O Poder Público viabilizará e estimulará o acesso e a permanência do trabalhador na escola, mediante ações integradas e complementares entre si (BRASIL, 1996).

A população brasileira tem cerca de 50% de pessoas acima dos quinze anos que não concluíram o ensino fundamental (IBGE, 2012). Considerando que o setor de hospitalidade atua com pessoas oriundas das camadas populares, é possível prever que boa parte da brigada da cozinha e da hotelaria estão entre essas pessoas (ASSUNÇÃO, 2010). Diante desse quadro histórico da formação dos trabalhadores do setor turístico, acredita-se que a EJA pode ser uma grande aliada na mudança do perfil desses trabalhadores, em especial com o PROEJA.

O PROEJA busca superar as limitações impostas pela divisão social do trabalho, uma vez que intenta construir respostas pedagógicas para a organização curricular integrada.

O que realmente se pretende é a formação humana, no seu sentido lato, com acesso ao universo de saberes e conhecimentos científicos e tecnológicos produzidos historicamente pela humanidade, integrada a uma formação profissional que permita compreender o mundo, compreender-se no mundo e nele atuar na busca de melhoria das próprias condições de vida e da construção de uma sociedade socialmente justa. A perspectiva precisa ser, portanto, de formação na vida e para a vida e não apenas de qualificação do mercado ou para ele. Por esse entendimento, não se pode subsumir a cidadania à inclusão no 'mercado de trabalho', mas assumir a formação do cidadão que produz, pelo trabalho, a si e o mundo (BRASIL, 2007, p. 13).

O PROEJA, nesse sentido, objetiva resgatar os direitos do cidadão como formadores e construtores dos bens universais, ampliando dessa forma sua compreensão de mundo.

Segundo o IBGE (2009), cerca de 123 milhões de pessoas nunca frequentaram cursos de educação profissional. Um contingente de 2,4 milhões de pessoas frequentaram cursos profissionalizantes, mas não os concluíram. O problema financeiro foi apontado como o principal motivo para não concluírem o curso. Contudo, também é o motivo financeiro que motiva o retorno ou a busca de cursos profissionalizantes. A pesquisa feita pela Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo informou que 67% dos entrevistados já tiveram algum curso de profissionalização, mas o grau de escolaridade na maioria deles é do ensino fundamental (ASSUNÇÃO, 2010).

Podemos pensar, com esses dados, que uma educação diferente, voltada não apenas ao mercado de trabalho, que garanta conhecimentos profissionais para o mundo do trabalho da hospitalidade com habilidade para a gastronomia e a condições do reconhecimento de sua cidadania, pode ser uma solução para diminuir os índices de não escolarização dos trabalhadores jovens e adultos do Brasil.

Considerando a ausência de produção teórica no setor de hospitalidade quando da construção do Turismo no Brasil já na década de 1960, os referenciais teóricos utilizavam

nomenclaturas, conceitos e técnicas de outros países. Nesse movimento de apropriação dos saberes estrangeiros, a cultura do Brasil ficou secundarizada, escondendo, afinal, a principal atração turística: a nossa cultura e a nossa natureza. E assim, de forma pragmática e fragmentada de um conhecimento empírico, vem sendo ofertada a formação educacional para o turismo no Brasil, uma educação voltada para o “mercado de trabalho”, preocupando-se com “capital” e esquecendo-se do “humano” e seu entorno.

Assim, a integração curricular no desenvolvimento desses profissionais é de fundamental importância, pois muitos já conhecem técnicas e as utilizam diariamente, mas não sabem de onde vêm, para quê e por que ela é usada. Os saberes escolares, quando ajudam a compreensão dos saberes práticos, possibilitam ao trabalhador a generalização, ou seja, a compreensão de diversas outras situações além da sua prática de trabalho.

## **2 Dos sujeitos da pesquisa: a quem se destina o Proeja-Gastronomia do IFSC-Continente?**

O desenvolvimento histórico da educação no Brasil resultou nos dias atuais em cerca de 60% da população sem a Educação Básica (IBGE, 2012), visto que poucos conseguem ir adiante com seus estudos devido a altas jornadas de trabalho e baixos salários.

Entre os alunos pesquisados, observou-se que 60% são do gênero feminino, na sua maioria, moradoras de cidades vizinhas aos campos do IFSC-Continente e Florianópolis, solteiras e com filhos, com idade acima de 30 anos, trabalhadoras do lar ou em casa de famílias, merendeiras e em setores relacionados à estética, o que não deixa de serem atividades em que a hospitalidade está envolvida. Os outros 40% são homens, também trabalhadores de atividades subalternas e desvalorizadas pelo mercado, como manutenção, montador e garçom. Apenas quatro pesquisados trabalham diretamente no setor de hospitalidade voltado para o turismo, exercendo profissões de cozinheiro, garçom e chefe de cozinha.

A autoidentificação com a cor parda representa mais de 50% dos entrevistados, evidenciando as características dos sujeitos da EJA: excluídos, pobres, negros, mulheres (BRASIL, 2007, p. 11).

Buscamos, ainda, identificar gênero, origem, trabalho e motivos que levaram à evasão escolar tempos atrás, bem como sua perspectiva ao voltar a estudar. As falas dos entrevistados revelam que os principais fatores da evasão escolar estão ligados às condições materiais de vida:

*meus filhos eram pequenos e não tinha quem ficasse com eles para que eu pudesse estudar”;*

*“no começo eu estava muito cansada de ter que trabalhar e estudar e mais tarde eu tive a minha filha e só agora que eu consigo estudar pois ela já esta maior e fica em casa só”;*

*“tive filhos muito nova, tive que primeiro cuidar deles, hoje cuido um pouco de mim;*

*Os meus pais não tinham possibilidade de dar estudo para nós que éramos 6 irmãos;”*

*“ tinha que ajudar meus pais na colheita”;*

*“por questão familiar. Eu precisava trabalhar na roça para ajudar meu pai”.*

Outra causa apontada pelos estudantes diz respeito ao interesse que se espera que os estudantes tenham pela escola. Vários deles justificaram suas saídas antecipadas da escola *“por não ter interesse e na época era por ter tido filhos muito cedo”*(A13). O *“não tinha interesse”* vem também articulado com o *“não percebi a importância da educação”*, ou ainda articulado com a *“necessidade de minha mãe que trabalha muito”*, levando ao *“acabei não levando a escola muito a sério pois também tinha que cuidar da casa de meus dois irmãos.”*

As causas objetivas *“ter tido filhos muito cedo”*, *“necessidade de trabalho da mãe”*, vêm acompanhadas da subjetividade na frase típica da avaliação escolar: *“não percebi a importância da educação”* e *“não tive interesse”*. Paulo Freire (1987, p. 48), avaliando *“a situação concreta de opressão”*, identifica uma situação em que *“o oprimido hospeda o opressor”*. Nessa situação, os oprimidos assumem as falas do opressor, levando-os a assumir *“atitudes fatalistas e em face da situação concreta de opressão em que estão”* (FREIRE, 1987, p. 49).

Esses sujeitos, quando voltam à escola, voltam porque desejam resgatar uma parte de sua história perdida no tempo ou para ter direito a uma vaga no *“mercado de trabalho”*, hoje, ainda mais competitivo. Porém, são sujeitos que trazem para as salas de aulas muitos saberes, muitas informações que necessitam de entendimento e validação pela ciência. Mas, para que permaneçam na escola, é necessário criar ambientes acolhedores, que apresentem momentos de aprendizados diferentes da realidade diária, que é cansativa e norteadas por cobranças, metas e horários rígidos.

Com relação aos motivos que trazem esses sujeitos para a escola hoje, particularmente ao PROEJA Gastronomia, verificamos uma maior frequência do motivo *“realizar um sonho”*, seguido de melhoria profissional.

Dos estudantes envolvidos na pesquisa, ao serem questionados pelos fatores que os impulsionaram a retornar aos estudos e escolher o PROEJA em Gastronomia, 50% apontaram um aspecto subjetivo, “realizar um sonho”, enquanto o aspecto objetivo, “melhorar profissionalmente”, foi apontado pela outra metade. Esse resultado pode ser explicado pelo perfil dos entrevistados que não são trabalhadores na área da gastronomia do setor turístico, mas exercem funções da hospitalidade dentro de outras áreas de trabalho, como em casa de famílias e merendeiras em creches escolares.

Contudo, apesar de não serem da área da hospitalidade do setor turístico, esses sujeitos trazem para as salas de aulas muitos saberes, muitas informações, que ainda precisam ser compreendidos e apresentados à ciência como saberes comuns e serem validados. Para a integração curricular, esses saberes podem representar um desafio a mais, como será demonstrado mais adiante, ao analisar os dados sobre as práticas do currículo integrado.

Dos entrevistados, 50% apontaram ter parado de estudar há mais de 20 anos. Esse fato nos sugere que os conhecimentos a serem abordados no currículo integrado desse curso pode seguir uma linha menos tecnicista e mais no sentido de uma escola unitária e politécnica.

Além das razões apontadas pelos entrevistados, a baixa escolaridade da população pobre brasileira pode ser explicada ainda por outras razões: a falta de uma identidade com a educação ofertada, avaliações disciplinares, preconceitos étnicos, drogadição, preconceitos de gênero, além da necessidade de trabalhar, dificuldade de conciliação do trabalho com os estudos, casamento, entre outras.

Ao chegar à EJA, há uma tendência de esses sujeitos serem mais uma vez excluídos, seja pela repetição da forma escolar da qual já foram excluídos, seja pela continuidade das razões pelas quais saíram da escola anteriormente.

Mais de 50% dos estudantes entrevistados têm uma perspectiva positiva ao retornar aos estudos e escolheram o PROEJA como oportunidade de uma formação geral com a profissional. Um percentual de 36% vê no PPROEJA uma educação diferente das outras. Essas expectativas positivas vêm acompanhadas de falas otimistas com relação à aprendizagem: *“aprender coisas novas para a vida”*, uma educação que tem *“muita paciência, aprendemos por etapas”*, que está voltada para *“uma educação aberta para as oportunidades”*, *“sou garçom, por que não aprender a cozinhar”*.

A maioria dos entrevistados (15 dos 22) nunca pensou em desistir e acredita nos seus êxitos em sala de aula, enquanto nove disseram que sim, pensaram em desistir, porque *“não sabia fazer os cortes como tinha que ser”*, *“tem 4 filhos”* *“dificuldade no horário do trabalho”* *“falta de pick”* *“falta de recursos”* e *“muito tempo de curso”*.



Os professores coincidem em parte com os estudantes ao atribuir razões para o êxito do aluno e a não desistência. Quando indagados sobre os principais motivos do êxito dos alunos, eles respondem: *“perspectivas de crescimento”*, ou *“fazer o ensino médio, muito poucos vão para a profissão”*; *“possibilidade de ele num tempo menor fazer o ensino médio e já ter o técnico, elevar a escolaridade”*. Mas também identificam nas atitudes dos professores razões para a permanência e êxito: *“a força de vontade, mas também do professor ter paciência em mostrar para ele que os conhecimentos propedêuticos não são um bicho de sete cabeças, tentando traduzir, mostrar dentro da gastronomia, isto ajuda bastante e aí ele vê sentido para os conhecimentos específicos”*. Outro aspecto para a permanência, na opinião de um professor, é *“o sentir-se bem com o ambiente, com os colegas, sentir bem de forma ampla”*. Já a possibilidade do não êxito, na opinião dos professores, está em *“não ter perspectiva e melhoria de salário”*, *“pela área... esforço o mercado de trabalho não valoriza... cozinha salário para baixo”* além de *“problemas com a vida pessoal”*. Um outro fato importante para a não permanência no PROEJA é a *“percepção [de] que não vai fazer diferença”* e a noção de que *“já é tarde, que isto é muito trabalhoso, custoso”*.

Uma parte das razões alegadas, tanto pelos estudantes como pelos professores, está atribuída à organização escolar. Assim, acredita-se que sim, a escola pode fazer alguma coisa.

### **3 Da compreensão dos sujeitos a respeito do currículo integrado**

As diretrizes curriculares que norteiam a Educação de Jovens Adultos, em especial através do PROEJA, visam a proporcionar conhecimentos que elevem a escolaridade de jovens e adultos, mas também informações que ajudem esses sujeitos a se verem como parte importante nesses processos dialéticos.

O PROEJA, como já vimos, é um programa que promove a integração dos saberes profissionais aos saberes da educação básica e visa a suprir uma necessidade de qualificação profissional para enfrentar o mundo do trabalho. Essa integração de ações é de fundamental importância para o desenvolvimento de um cidadão crítico e participativo no mundo do trabalho. De acordo com seu documento-base, o Proeja busca não somente a inclusão numa sociedade desigual, *“mas a construção de uma nova sociedade fundada na igualdade política, econômica e social; em um projeto de nação que vise uma escola vinculada ao mundo do trabalho numa perspectiva radicalmente democrática e de justiça social”* (BRASIL, 2007, p. 6).

Assim, acreditamos que, para desenvolver um currículo integrado, é fundamental que os sujeitos participem do processo de sua elaboração, e, para tal, supõe-se que saibam o que

ele significa. Por essa razão, perguntou-se aos sujeitos da pesquisa sobre seus saberes acerca do que seja um currículo integrado.

Dos estudantes, buscaram-se identificar os diferentes sentidos atribuídos ao conhecimentos tratados de forma integrada e o seu conhecimento a respeito da integração curricular. Nessa questão, ao perguntar aos estudantes se eles sabem o que significa um currículo integrado, 60% diz não saber, os 40% restantes, que dizem saber o que significa, conceituam currículo integrado como “*um curso do ensino médio, com uma formação técnica*”, ou um curso que integra “*a educação acadêmica com o profissional*”. Apenas um estudante conceituou o currículo integrado como uma ação “*que integra os conhecimentos gerais com os específicos*”.

Outros educandos expressam suas compreensões sobre o currículo integrado como sendo uma articulação disciplinar, quando indicam a matemática como uma matéria que faz parte da gastronomia: “*por exemplo, a matemática tem um papel fundamental na integração da gastronomia,*” ou, ainda, quando percebem práticas pedagógicas que consideram integradas: “*ensinam aulas práticas e teóricas básicas de matemática com determinada escolha de curso*”. Essa fala indica uma compreensão resultante, provavelmente, do trabalho da professora de matemática, que, por sua vez, diz: “*uso os temas técnicos da matemática básica, da matemática do dia a dia, de forma a integrar com a gastronomia, para que eles saibam futuramente se virar dentro da área da gastronomia*”.

O desconhecimento do que significa um currículo integrado por parte dos alunos nos remete a pensar na não totalização desse currículo, que deve ser construído coletivamente. Segundo Silva (2014, p. 18), a totalidade é um dos conceitos-chave ligados ao PROEJA e ao Currículo Integrado, este entendido como a “*interconexão das partes, do conhecimento, da vida cotidiana e do trabalho, a partir de um projeto construído e reconstruído coletivamente*”.

Os educadores, por sua vez, demonstram uma maior compreensão do que seja um currículo integrado:

*“Integra os conteúdos, tanto das unidades profissionais quanto dos propedêuticos, contextualiza a realidade dos alunos e da escola verificando de que forma eles conseguem evoluir. Neste conhecimento integrado, tem muitos alunos que deixam os vícios e conseguem evoluir.”*

*“Um currículo onde os alunos desenvolvem a parte científica da matemática, química, o que falta para a graduação da escolaridade deles, integrado com o início de uma profissão, junto com a parte integral, profissional”.*

*“O currículo integrado é justamente quando você consegue articular aquilo que é posto como necessidade de domínio de conhecimentos gerais que a pessoa deve saber das várias áreas propedêuticas, com a formação técnica, de tal forma que não haja descontinuidade, descompasso. Se o aluno consegue, ao trabalhar um conceito, por exemplo, estabelecer vínculo deste conceito com aquilo que é a formação técnica dele, e vice-versa”.*

*“Um currículo integrado é tentar dar o assunto voltado com todas as outras unidades curriculares”.*

*“Comecei a identificar conceitos, a partir do trabalho, um conhecimento empírico. Não focar em conteúdos isolados, mas buscar que todo o conteúdo trabalhado esteja contribuindo para a formação do profissional e, principalmente, articulando-se às demais matrizes que estão sendo trabalhadas no mesmo momento”.*

Pode-se observar que os professores aproximam seus conceitos daqueles definidos tanto no documento-base do PROEJA quanto aqueles definidos pelos estudos e especialistas da área do currículo.

No entanto, quando questionados se sabiam como realizar um currículo integrado, qual a dificuldade para tal e se existiriam vantagens nessa prática, os professores não demonstraram a mesma confiança.

*“acho que tenho uma noção. Se pega a área técnica e puxa as propedêuticas... já vem algo meio pronto de cada professor, tenta-se fazer uma liga, mas como existem vícios dos alunos, existem os vícios dos professores, não tem tempo para o planejamento, nos vemos uma vez outra para discutir... os professores vêm com os planejamentos prontos e falta a enzima conciliadora. Cada um tem uma metodologia,... falta de tempo... falha de todo o processo”.*

*“nunca fiz um currículo integrado,... na verdade eu acredito que este currículo em si é muito pouco integrado, é mais individual, eu vejo os professores tentando integrar este currículo cada um do seu jeito”.*

*“esse é um dos temas que a gente mais persegue na parte de formação dos professores. Para fazer um currículo integrado você tem que juntar uma equipe que vai se dedicar ao curso, pegar o catálogo nacional dos cursos técnicos onde tem todas as diretrizes técnicas, pegar a orientação do que é formação geral no caso do PROEJA... às vezes a gente senta com os pares e a gente vê que os pares são ímpares, por que aí vai todo um processo...a área técnica foca muito nas ocorrências, e vai e volta e a técnica impacta, dificulta”.*

*“meu trabalho de monografia é justamente o currículo integrado... a ideia é tentar fazer a matemática com outro olhar, voltado para a área técnica dos alunos, não há dificuldades, só tem na verdade é que buscar informação, estudar e tentar transformar...eu acredito nisto, que os alunos têm um conhecimento mais visível, onde eu aplico, onde eu não aplico, o que está voltado para a matemática. Quando tu integra consegue dar tudo aquilo que é abstrato da matemática, passa a fazer sentido para o aluno.”*

Essas expressões dos professores indicam a necessidade de construir estratégias de integração. Silva (2014, p. 65) aponta “os projetos integradores [...] como estratégia de integração e interdisciplinaridade”, e que as experiências que envolvem educandos e educadores nas suas realizações podem resultar em aproximações mais fecundas para o currículo integrado.

Sobre as ações integradoras de que mais gostam de realizar nos cursos de PROEJA Gastronomia do IFSC, os professores apontaram “*as oficinas integradoras [que acontecem] uma vez no ano*”. Mas um professor destaca: “*não participei de nenhum... nem do PI*”. A experiência da “*validação de saberes*”, o “*casamento de pesquisa e seminários, produção autônoma, criação de projeto*”; “*trabalho em grupo de professores e estudante, mas se não tiver área de planejamento com todo o corpo docente, isto não funciona*” foram outras atividades apontadas.

#### **4 Da prática do currículo integrado no PROEJA Gastronomia**

Franco (2001) relata os vários períodos em que o alimento foi motivo de comunicação falada e escrita desde a era primitiva. Segundo esse estudioso, as primeiras falas do homem vieram em função do alimento, e as primeiras escritas foram receitas alimentares. O início da nossa civilização está intimamente relacionado com a procura dos alimentos e com os rituais e costumes de seu cultivo e preparo. A necessidade de unir-se em comum ação e de trocar informações surge como decorrência da necessidade do alimento, e o que era apenas uma necessidade primária desenvolve-se cada vez mais, sofisticando-se as técnicas, criando mitos, lendas, explicações lógicas, hábitos culturais que envolvem o comportamento humano ao longo da história.

Esse contexto histórico nos faz perceber que uma ação importante, para que se possa executar um currículo integrado, é o acolhimento dos educandos em ambientes escolares que apresentem momentos de aprendizados diferentes de sua realidade diária, por vezes massacrante e cansativa e norteadas de cobranças, metas, horários, etc. O educando tem de sentir prazer em ir para escola, o que ele aprende lá tem de fazer diferença na sua prática diária.

O documento-base do PROEJA enfatiza a necessidade de

[...] atentar para as especificidades dos sujeitos da EJA, inclusive as especificidades geracionais. Por isso, é essencial conhecer esses sujeitos;

ouvir e considerar suas histórias e seus saberes bem como suas condições concretas de existência. Assim, a educação [...] deve compreender que os sujeitos têm história, participam de lutas sociais, têm nome e rostos, gêneros, raças, etnias e gerações diferenciadas. O que significa que a educação precisa levar em conta as pessoas e os conhecimentos que estas possuem (BRASIL, 2007, p. 43).

Nessa concepção, é de fundamental importância o acolhimento contínuo dos alunos durante o processo formativo. Esse acolhimento não pode ser feito apenas na apresentação da escola. Para os professores da área técnica que participaram da entrevista, o acolhimento se traduz em *“duas aulas, onde se explica tudo, se fazendo um tour pela instituição, uma visita técnica, mostrando equipamentos, a parte de manipulação e higiene. Faz-se esta parte do acolhimento para eles entenderem como funciona, então quando eles chegam na cozinha já sabem como tudo tem que funcionar; já foi mostrado uniforme, por onde entram, que hora que tem que estar na cozinha”*. Já os professores do IFSC – Florianópolis relatam que o acolhimento acontece nos primeiros dias: *“Quando aluno entra, é feita uma sondagem, um questionário, para identificar quem é o aluno. Ao chegar na escola, existe um trabalho envolvendo o núcleo pedagógico, a coordenação do curso, que justamente acolhe, mostra o que é a Instituição, o curso, o que ele tem, é um espaço de interação, para eles tirarem certas dúvidas, certos mitos que têm em relação ao curso, sentir como é esta questão do mercado de trabalho”*. Os professores ressaltam, no entanto, que isso já não vem acontecendo como no passado. Outro professor chama a atenção para o fato de que *“em muitos casos os professores fazem as mesmas dinâmicas de apresentação e fica cansativo para os alunos, eles reclamam e perguntam quanto tempo eles ainda vão ter que falar de suas vidas”*. Apenas um professor entrevistado diz que utiliza o acolhimento no percurso formativo dizendo: *“primeira coisa é conhecer o aluno, saber a formação, qual área dele, porque que ele está ali, o que ele pretende, o que gosta de fazer... e sempre conversar para que ele não se evada, e este acolhimento deve ser constante, acho que o curso inteiro”*.

A não realização desse processo de acolhimento contínuo e planejado pode ser um fator negativo na construção da integração curricular, que, mesmo tendo conteúdos obrigatórios a serem seguidos, deve ser flexível. A falta desse acolhimento impossibilita a identificação de saberes, culturas e trabalhos realizados pelos sujeitos. Não se identificam dificuldades de aprendizado nem facilidades. Não se identifica de que forma esses estudantes podem contribuir com os temas e aprendizados em salas de aula, nos materiais a serem utilizados, nos saberes ainda não identificados pela ciência.

A pesquisa realizada por Assunção (2010) apresenta que os trabalhadores da Rota da Gastronomia de Florianópolis têm baixa escolaridade, mas, por outro lado, têm bastante tempo de serviço na área, e que esses trabalhadores já têm formação profissional. O não reconhecimento desses saberes através do acolhimento poderá ser identificado como “vícios”, mesmo quando se reconhece que os saberes profissionais anteriores dos alunos contribuem para o aprimoramento da prática pedagógica.

Na realização do currículo integrado, ainda mais do que na realização de um currículo tradicional disciplinar, o saber da experiência dos alunos como ponto de partida para as novas aprendizagens é fundamental, posto que eles contribuem na produção de sentidos para os novos conhecimentos. Assim, os saberes sobre gastronomia dos estudantes devem ser trazidos para a sala de aula. A pesquisa revelou que 90% dos educandos do PROEJA Gastronomia não são profissionais diretos da gastronomia, mas exercem a função da hospitalidade de alimentar, seja em casa de famílias, em suas próprias casas e em cozinhas escolares.

Os professores, ao serem questionados se as práticas profissionais anteriores dos estudantes interferem no aprendizado, expressaram opiniões diferentes, mas entre os cinco entrevistados, quatro entendem que sim, e apenas um disse que não faz diferença. Um professor, ao assinalar que a prática profissional anterior facilita no aprendizado dos conhecimentos propedêuticos, complementa: *“existe muito mais discussão sobre a prática profissional, de forma mais concreta que alunos do curso superior. Nas aulas [do PROEJA] existe discussão, eles têm muito conhecimentos, uma discussão que difere da científica, mas existe uma discussão mais aprofundada, eles são muito críticos, ao contrário do superior que não tem troca, discussão, eles apenas ouvem”*. O professor que assinalou que não faz diferença no aprendizado da prática nem dos conteúdos propedêuticos argumenta que os estudantes trazem “vícios” que não condizem com a realidade escolar e profissional, e complementa dizendo: *“Eles vêm com os vícios e aqui a gente tem que reeducar, principalmente na parte prática. Na gastronomia eles vêm com os vícios de casa, querendo fazer a mesma coisa que em casa, até porque muitos não trabalham na área, [...] aqui a gente tá ensinando a gastronomia, ... uma parte mais clássica.*

Na sequência, os professores foram questionados se os conhecimentos específicos de quem já trabalha com gastronomia ajuda nos saberes do curso, e todos concordaram que sim, com a ressalva apenas do professor que assinalou que os alunos têm dificuldades na aprendizagem porque trazem equívocos da prática profissional, mas também assinalou que facilita na compreensão dos conteúdos, por estabelecer relações com a prática profissional e os conhecimentos. Ele complementa: *“são muito críticos...um ou outro que não cede ao fato*

*da discussão ser para melhorias na prática, alguns não querem deixar os vícios, não querem dizer para seus padrões que estão errados*". Os outros quatro professores assinalaram a opção que dizia que os alunos apresentam facilidade na compreensão dos conteúdos, por estabelecer relações com a prática profissional e os conhecimentos, complementando com falas que dizem: *“os que trabalham na área, apesar de trazerem vícios de fora, aprendem mais rápido, porque eles têm mais noção já da gastronomia, a gente complementa muita coisa que eles não sabem o porquê do que fazem”*.

Nessas falas, podemos verificar uma contradição na valorização dos saberes dos alunos pelos professores, quando reconhecem os saberes acumulados, mas atribuem dificuldades na aprendizagem por causa desse mesmo saber. Essas contradições entre os saberes também aparecem nas falas dos professores, mostrando um conflito na integração quando dizem que os saberes alheios entre colegas de trabalho não se reconhecem: *“vejo que é problema no propedêutico, quando os alunos se deparam com estas disciplinas amedronta um pouco... os alunos acham o propedêutico mais difícil”*; *“a área técnica foca muito nas ocorrências, e vai e volta e a técnica impacta, dificulta”*, ou *“com esta prática que está acontecendo não, mas concordo com o currículo integrado”*; *“acho que é mais difícil com o técnico de aceitar a integração”*; *“porque isto é um problema muito sério, os nossos colegas da área técnica, a gente tem muita dificuldade de fazer eles entender que currículo integrado e a formação integral do sujeito, numa ação social do indivíduo e a cidadania, e nova formação política, para um profissional que tem formação pedagógica já tem dificuldade quem não tem fica difícil e os da técnica não tem”*.

A gastronomia tem em sua formação uma gama muito grande de práticas articuladas com outras ciências, como a física, a matemática, o português, história, cultura, sociologia, química e nutrição, entre outras, para que se alcance a tão desejada segurança alimentar. As relações que envolvem a alimentação podem ser uma grande aliada nos planejamentos curriculares do curso PROEJA em Gastronomia do IFSC– Continente, possibilitando integração nas práticas pedagógicas entre os conhecimentos específicos, técnicos da produção gastronômica e os conhecimentos trazidos pelos alunos.

Nas mais variadas ações ou formas de integração curricular, faz-se necessário observar um ponto em comum para seu êxito: o planejamento escolar. Silva (2014, p. 24) aponta que *“a materialização do currículo integrado exige planejamento constante”*, pois este permite aos professores em equipe superarem as dúvidas e as tensões e irem fortalecendo-se para avançar na efetivação do currículo integrado.

O planejamento é uma ferramenta de comunicação comumente atribuída e utilizada pela administração. Sua função é a de ajudar na elaboração de planos para o desenvolvimento com qualidade de ações e projetos variados.

Nesse caso, falamos do planejamento curricular, do planejamento dos temas que devem nortear a educação integral, ou seja, das ações estratégicas necessárias para a compreensão das técnicas para o desenvolvimento das habilidades profissionais para o mundo do trabalho e de formação de um sujeito emancipado com conhecimento das várias áreas da ciência.

Ao perguntar aos professores sobre a periodicidade e como são feitos os planejamentos de integração curricular, reconhecem que “*consta do PPC*”, mas que “*são feitas reuniões esporádicas*”, “*o coordenador mantém informado*” de quem participa; “*esta integração eu só vejo mesmo no pré-conselho e conselho do PROEJA*”. Outro professor diz: “*nunca participei de nenhum, talvez já tenha sido feito e eles repassam para a gente*”. Outro lembra que “*é uma reunião mensal, no PROEJA*”. Para outro professor, as reuniões de planejamento acontecem “*uma no início do curso, outra no meio e uma no final*”. Podemos inferir, portanto, que a ausência de planejamento coletivo dificulta, senão impede a realização do currículo integrado.

A duplicidade de função no exercício da atividade de docente com o administrativo escolar acaba por deixar as reuniões de planejamento divididas, e o “*estudo acaba ficando para segundo plano*”. Existe entre os professores o reconhecimento de que, para o planejamento do currículo integrado, existe a necessidade de “*Avaliação permanente, equipe de professor trabalhar junto, articulado, participação efetiva dos professores*”.

Algumas falas dos professores nos remetem a identificar que estes estão comprometidos com a implementação do currículo integrado, e que estão em busca de formações e ações que os ajudem a ser um professor mais completo para essa nova modalidade da educação, ao buscar formações e informações, como a realização de cursos de graduação em Gastronomia no IFSC, especialização em PROEJA também no IFSC. Dizem que já participaram de formações continuadas na Instituição, mas que hoje já não acontecem mais, a não ser os cursos de especialização.

É perceptível nas falas dos professores um interesse na implementação do currículo integrado e de uma educação mais politécnica no IFSC, mas reconhecem que isto é mais um desejo do que uma realidade. No entanto, esse desejo não é consensual entre os professores. Os professores elencam entre as dificuldades dessa integração a “*falta de interesse de alguns professores em querer estudar um pouquinho mais, além do que já sabem sobre sua disciplina e o curso que trabalham*”.



Ao serem indagados sobre formação para trabalhar com o PROEJA, os cinco entrevistados dizem que não têm formação em PROEJA ou EJA; dois dos entrevistados manifestaram ter iniciado, mas não finalizaram. Apenas dois professores entrevistados tiveram contatos com outros espaços que desenvolvem modalidade da educação EJA, entre ONG, Escolas e o Fórum de EJA. Para os cinco entrevistados, a formação continuada de professores deveria ser direcionada para o PROEJA e não geral; afirmam também que já não há formação em serviço para o PROEJA no IFSC.

Essa ausência de formação continuada em PROEJA é apontada como dificultadora da realização do currículo integrado agravada pela ausência de planejamentos que, de modo geral, têm ficado mais *“pautados apenas em coisas administrativas”*.

A rotatividade dos professores apresenta-se como outra dificuldade na execução do currículo integrado do PROEJA Gastronomia do IFSC-Continente observada nas falas: *“nem sempre quem pensa, planeja e estuda o PPC é quem executa o curso”*; *“muitos professores estão num semestre, mas já não estão no semestre seguinte”*. Observa-se nesse contexto a necessidade de uma reestruturação na efetivação de profissionais para essa modalidade da educação e que esses professores estejam mais comprometidos com sua formação e permanência no programa.

A ausência de formação e de planejamento conjunto amplia as dificuldades, uma vez que os professores, pela sua formação inicial, não conhecem nem epistemologia, nem a metodologia de currículo integrado. Os professores, por *“não conhecer a metodologia”* trabalham *“por tentativa e erro”* e percebem que em *“algumas turmas dá certo”*. No entanto, observam que essa prática descontínua faz com que *“os alunos achem que sai do propósito, acham difíceis as matérias do centro [propedêuticas], eles acham mais importante a prática que a teoria”*. As dificuldades avolumam-se, e para que isso mude, uma das professoras entrevistadas acredita que *“é o professor [que deve] se conscientizar e tentar modificar o seu conteúdo, seu material didático, adequando na outra unidade curricular, e isto que eu acho que é mais difícil”*, completa.

A falta de estrutura institucional é apresentada também como elemento que dificulta a implantação do currículo integrado. Os professores admitem que o currículo integrado *“consta no papel, mas na prática não”*:

*“Apesar de ser integrado, muitas vezes a gente não interage muito com os outros professores, até por que eles estão em outros campos, talvez isto seja um pouco diferencial deste currículo, os professores teriam que estar todos nos mesmos campos”*.

*“A principal dificuldade é os professores não terem horário para isto, estejam em campos separados, e como nós temos horas aulas em todos os turnos é muito difícil que todos possam participar”.*

*“são turmas pequenas...por mais esforço que se tenha se vê que as disciplinas gerais afasta o aluno, e a integração seria importante para esta não evasão”.*

Existem várias dificuldades na realização do currículo integrado do curso de PROEJA Gastronomia do IFSC relacionadas em especial à execução do planejamento coletivo, que inicia já com a separação dos campos e a fragmentação dos saberes, muito bem explicado pela fala de um professor ao posicionar-se sobre a evasão dos alunos do curso de gastronomia em um momento em que os setores do turismo ofertam postos de trabalho e procuram mão de obra qualificada para setores da hospitalidade:

*“Às vezes os professores são formados, formatados a uma determinada ideia e eles não estão abertos, o professor da formação geral não está aberto a conhecer os da técnica [...], o pessoal da formação técnica também deve conhecer a área propedêutica, de tal forma que quando há trabalho, práticas dos alunos, ele consiga relacionar e ver razão nos conhecimentos adquiridos...então, o currículo integrado é sempre um desafio, o aluno tem que estar consciente, tem que participar do projeto político pedagógico, se não participa da elaboração, ele deve saber, de tal forma que ele consiga entender o processo da educação. A educação é justamente a totalidade, não é o fragmento, a educação implica na compreensão da totalidade da ciência, teórica e prática, tem que integrar isto, a teoria e a prática, caminhar junto, a gente avança, recua, avança, recua, depende muito das nossas práticas.”*

Assim como os projetos integradores que têm como objetivo validar e reconhecer saberes dos sujeitos, as oficinas de integração são ações positivas e fundamentais no acolhimento dos educandos e na implantação dos currículos integrados. Elas podem estar presentes em vários momentos importantes do processo escolar, bem como das atividades sociais comunitárias, que também são espaços educacionais. A pesquisa também se torna uma aliada na integração, assim como o trabalho na sua forma ontológica.

Ao perguntar sobre o uso da pesquisa nos planejamentos didáticos, dois professores responderam que usam para melhorar seus planejamentos dentro da área da gastronomia, mas, com alunos usam pouco. Outro diz que *“sim, mas não uma pesquisa para produzir novos conhecimentos, muito pouco, mas apenas para se apropriar do saberes acumulados”.*

## **5 O papel da integração curricular na permanência e êxito dos estudantes**

Na proposta curricular do IFSC, pode-se ler a tese de que a integração curricular pode ser um caminho para modificar as práticas escolares e, nesse sentido, auxiliar na diminuição do insucesso escolar. A hipótese que sustenta o PROEJA é de que “os saberes profissionais podem dar mais sentido aos saberes escolares, e estes possibilitam o domínio da profissão com mais autonomia e menos alienação” (GONÇALVES, 2014, p. 61). Acredita-se que jovens e adultos trabalhadores possuem identidades e culturas construídas nas suas experiências diversas e que trazem para a escola essa “gama de conhecimentos oriundos da sua formação anterior, da sua prática no trabalho e das suas vivências extratrabalho”, que devem ser consideradas como um princípio norteador do currículo integrado (BRASIL, 2007, p. 29).

Esses princípios são garantidos aos sujeitos da EJA no Decreto n.º 5.154/04, que regulamenta a educação profissional quando, em seu artigo 2.º, define a “centralidade do trabalho como princípio educativo” à “indissociabilidade entre teoria e prática”.

Apesar das dificuldades encontradas na realização do currículo integrado, os professores envolvidos nessa prática dizem acreditar que ela pode ser fundamental nos trabalhos docentes com as turmas do PROEJA. Ao afirmarem que os educandos apresentam maior facilidade na compreensão dos conteúdos por estabelecerem relações com a prática profissional, confirmam a virtude da integração curricular, dizendo que *“os que trabalham na área, apesar de virem com vícios de fora, eles aprendem mais rápido, porque eles têm mais noção da gastronomia, a gente só precisa complementar coisa que eles não sabem o porquê fazem, a gente complementa estes saberes e eles passam a operacionalizar, quem trabalha na área, sempre está na frente”*.

Porém, 90% dos educandos não são profissionais diretos da gastronomia, mas exercem a função da hospitalidade ao alimentar pessoas, seja em casa de famílias, em suas próprias casas e em cozinhas escolares.

O currículo integrado no ensino da Gastronomia parece ser um meio para a realização dos fatores subjetivos, como realizar sonhos: *“tornar-me um grande chefe de cozinha e cozinhar maravilhosamente bem,” “amo cozinhar e voltei a gostar de estudar, ainda mais junto com quem amo,” “é a realização de um sonho em trabalhar e conhecer alta gastronomia.”*

Para a função de “chef de cozinha” é necessário habilidades na arte da criação, conhecer ingredientes diferentes através das mais variadas formas culturais e com elas suas mais variadas técnicas de cocção, de cortes, de misturas, e assim ser inovador, apresentando ao mundo novas ideias, novas receitas ou boas releituras da “gastronomia clássica”, tornando-as mais saudáveis e sustentáveis. Uma formação pragmática, tecnicista e instrumentalizada não

nos remete a esse mundo do trabalho na hospitalidade, apenas deixa o indivíduo preparado para o mercado de trabalho, com baixos salários e altas jornadas de trabalho. Essa contradição entre um sonho e uma realidade profissional pode tornar-se fator que contribui também para a evasão. O conhecimento construído de forma integrada poderá elevar o interesse dos educandos pela escola, e a escola exercer seu papel na autossuficiência das pessoas. Nesse processo, o professor é um orientador e não apenas um transmissor de normas técnicas e regras preestabelecidas.

### **Considerações Finais**

Com este projeto de pesquisa pretendeu-se alcançar um aprimoramento da prática pedagógica como educadora e profissional da área da hospitalidade.

O estudo inicialmente tinha como público-alvo os profissionais do setor Hospitalidade no turismo, que estariam sendo atendidos pelo eixo tecnológico, turismo, hospitalidade e lazer do IFSC-SC. Porém, fomos surpreendidos ao perceber que, entre os estudantes do curso, apenas 10% dos entrevistados são da área, exercendo a profissão de chefe de cozinha, cozinheiro e garçom, entre os homens, e os demais, apesar de estarem relacionados com áreas da hospitalidade, são mulheres que exercem a hospitalidade nas funções de doméstica, merendeiras e nos trabalhos de cuidadora e mães desejosas de realizar sonhos, aprender coisas novas para a vida, aprender a cozinhar e, por último, em conseguir trabalho no mercado de turismo mostrado como uma boa oportunidade de trabalho.

Confirmou-se, por meio desta pesquisa, que os profissionais do setor já estão instrumentalizados quanto ao saber técnico, porém necessitados de conhecimentos próprios da escolarização para exercer o seu papel de cidadão e serem reconhecidos no mundo sem o peso da autopiedade que, muitas vezes, os cursos de EJA não conseguem superar, ficando apenas no papel as leis e diretrizes e faltando execução na prática as leis que regulamentam uma educação emancipatória. Percebe-se que o fator financeiro ou falta de trabalho não é a motivação desses estudantes. Alguns deles que já estão no “mercado de trabalho” sabem e reconhecem a desvalorização do trabalhador pelos baixos salários e altas jornadas, desvio de funções, entre outros. Na prática, exercem funções que pagam melhor que o do setor de hospitalidade no turismo, mas estão ali para “realizar sonhos”, como o de ser um grande “Chef de Cozinha” e terminar o ensino médio.

Este estudo levou a conhecer outra pesquisa sobre o perfil do trabalhador do setor hospitalidade e fundamentar o que antes eram apenas suposições pessoais sobre as práticas pedagógicas. Através de metodologias empíricas para ensinar, mas com experiência no setor,

tinha como hipótese que o currículo integrado poderia ser fator importante na construção do ensinar aprendendo a que Paulo Freire (1987) se refere, e que essas ações poderiam garantir uma maior permanência de estudantes na escola.

Para isso, é preciso repensar as formas de acolhimento desses educandos para a realização dos currículos integrados, buscando sua totalidade e o exercício da sustentabilidade.

Também se verificou a necessidade de aumentar a divulgação da oferta de formação profissional aos nichos existentes dentro do eixo tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer, pois, segundo os pesquisados, as formas pelas quais ficaram sabendo do curso foi em outros cursos realizados no IFSC, em especial o de informática, na EJA, ou por amigos que estudaram na Instituição. Talvez uma maior divulgação junto aos sindicatos, patronais e trabalhistas, meios de hospedagem, restaurantes, lanchonetes, bares, entre outros do setor, pudessem ampliar a procura e a permanência no curso.

Uma explicação que encontramos para a não efetivação plena dos currículos integrados no PROEJA foi a falta de formação específica dos professores para essa modalidade. No programa, apenas dois professores têm formação em PROEJA e EJA. O planejamento coletivo e não efetivação da equipe que estará envolvida com o curso também se tornam claros impeditivos da realização do currículo integrado, em especial quando *“nem sempre as pessoas que discutem o PPC do curso são as mesmas que o executam”*.

Quanto às possibilidades de o currículo integrado evitar a evasão dos alunos, as falas de professores e estudantes indicam que sim, mas são necessários mais estudos, em especial com os evadidos, para compreendermos mais claramente suas razões e em que medida o currículo integrado poderia ter evitado tal saída.

O IFSC é uma Instituição Pública que vem apresentando grande índice de evasão em todos os níveis de conhecimento, EJA, PROEJA, médio integrado com técnico e técnico subsequente e pós-graduação, conforme apresenta seu anuário 2013. Tem em seu PPP a definição de exercer o papel de uma escola pública e de qualidade no cumprimento das leis e diretrizes que buscam corrigir os caminhos excludentes da escola no trato com os trabalhadores excluídos da sociedade. Fica a questão: como elaborar um trabalho que possa atender à demanda e contribuir para reduzir a evasão?

Uma das dificuldades desta pesquisa foi quanto ao aspecto institucional da escola, que, com suas burocracias e divisões setoriais, limita a realização de uma pesquisa. Outro fator limitante foram as incompatibilidades de horários dos professores, que se encontram em

campos separados. Foram necessárias várias visitas às duas instituições, limitando tempo para análise de dados e da escrita.

Com esta pesquisa, emergiram outras questões: como efetivar as ações integradoras nas redes, uma vez que estas envolvem: planejamento constante, mudanças de conteúdos dos currículos existentes que são por disciplina, mais comprometimento da Instituição na elaboração de planejamentos e formação contínua dos professores.

## Referências

ASSUNÇÃO, Adriana Terezinha das Chagas; ROCHA, Fernando Goulart; RIBAS, Liz Cristina Camargo. Perfil dos trabalhadores de cozinha da Via Gastronômica de Coqueiros e notas sobre a qualificação profissional no setor de alimentos e bebidas em Florianópolis/SC. **Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo**, Florianópolis, v. 4, n. 3, p. 24-40, dez. 2010.

BRASIL. Congresso Nacional. **Constituição da República Federativa do Brasil**. Brasília, DF: Senado Federal, 1988.

BRASIL. Decreto 2208/97, de 17 de abril de 1997. Regulamenta o § 2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 1997.

BRASIL. Ministério da Educação. Decreto 5.154, de 23 de julho de 2004. Regulamenta o § 2º do art. 36 e os art. 39 a 41 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**. Brasília, DF, 2004.

BRASIL. Ministério da Educação. Lei n. 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**. Brasília, DF, 1996.

BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Média e Tecnológica. **Decreto 5.840**, de 23 de julho de 2006. Institui, no âmbito federal, o Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos – PROEJA. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**. Brasília, DF, 2006.

BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. **Proeja**. Documento base de Formação Profissional Técnica de Nível Médio/Ensino médio. Brasília, agosto, 2007.

BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. **Proeja**. Documento base de formação continuada/Fundamental. Brasília, agosto, 2007.

BRUNDTLAND, G. H. et al. **Nosso Futuro Comum**. Fundação Getúlio Vargas. Rio de Janeiro: FGV, 2ª Ed. 1991.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. São Paulo: Ed. Senac, 2001.

FREIRE, Paulo. **Pedagogia do oprimido**. 17. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1987.

GONÇALVES, Rita de Cássia Pacheco. **Processos pedagógicos para permanência e êxito**. Florianópolis: IFSC, 2014.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **IBGE divulga perfil da Educação e Alfabetização de Jovens e Adultos e da Educação Profissional no país. 2009**. Disponível em:

<<http://saladeimprensa.ibge.gov.br/noticias?idnoticia=1375&view=noticia>>. Acesso em: 5 maio 2015.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **Censo Demográfico 2010 Trabalho e Rendimento Educação e Deslocamento**. 2012. Disponível em:

<<http://www.ibge.gov.br/home/presidencia/noticias/imprensa/ppts/00000011363712202012375418902674.pdf>>. Acesso em: 2 maio 2015.

INSTITUTO FEDERAL DE SANTA CATARINA (IFSC). **Projeto Pedagógico do Curso de Pós-Graduação Lato Sensu em Educação Profissional Integrada a Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos – PROEJA-GASTRONOMIA** 2014. Brasília, 1997. Florianópolis: IFSC, 2014.

LOTTERMANN, Osmar. **O currículo integrado na educação de jovens e adultos**. 2012. 137 p. Dissertação (Mestrado em Educação nas Ciências) - Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul, Unijuí, Ijuí, 2012.

SACRISTÁN, J. Gimeno. **O currículo: uma reflexão sobre a prática**. 3 ed. Porto Alegre: ArtMed, 1998. (Trad. Ernani F. da F. Roa).

SILVA, Adriano Larentes. **Currículo Integrado**. Florianópolis: IFSC, 2014.

SILVA, Tomaz Tadeu. **Documentos de Identidade: uma introdução às teorias do currículo**. Petrópolis. Autentica, 2005.

---

1

**Simone Pacheco Gonçalves,**  
Instituição: Casa dos Açores B&B.  
Formação: Graduação em Turismo, Habilitada em Gastronomia  
Contato: [aromade\\_canela@hotmail.com](mailto:aromade_canela@hotmail.com)

2

**Christiano Goulart Machado,**  
Coordenador Eventos Centro de Convivência do Idoso  
Secretaria de Assistência Social, Criança e Adolescente-SEMASCRI  
Prefeitura Municipal de Jaraguá do Sul

---

[id9680@jaraguadosul.sc.gov.br](mailto:id9680@jaraguadosul.sc.gov.br)

[www.jaraguadosul.sc.gov.br](http://www.jaraguadosul.sc.gov.br)

Graduado em Educação Física pela Universidade da Região de Joinville (1994) e mestre em Educação Física pela Universidade Federal de Santa Catarina (2002). Atualmente é Coordenador dos Eventos e Jogos do Centro de Convivência da Cidade de Jaraguá do Sul. Na área de Educação Física tem experiência atuando principalmente nos seguintes temas: basquetebol, crianças, coordenação motora - esportes, ginástica laboral, planejamento esportivo, atividades sociais e culturais pra todos as Idades. Na Área da Assistência Social tem experiência em Provimento dos Serviços e Benefícios Socioassistenciais do SUAS e Implementação de Ações do Plano Brasil sem Miséria; Coordenação de CRAS; Planos Plurianual: Plano de Aplicação Anual; Planos de Trabalho e Gestão e Financiamento na Assistência Social, experiência na organização de eventos Esportivos, sociais e culturais, arbitragem, 15 anos de atuação no ensino superior e 4 anos de experiência em Coordenação de Curso Superior em Educação Física. **(Texto informado pelo autor).**