

ENSINAR GEOGRAFIA NA EJA: CAMINHOS PARA A FORMAÇÃO PROFISSIONAL INTEGRADA AO ENSINO MÉDIO

Rosemeire Silva Baraúna - IFBaiano
Acimar Ribeiro de Freitas - IFBaiano

RESUMO

Neste artigo, apresentamos uma análise do ensino de geografia na proposta de formação integrada à educação profissional, voltada para jovens e adultos. A análise foi desenvolvida a partir da legislação educacional, da proposta curricular do curso Técnico em Gastronomia, ofertado pelo Instituto Federal Baiano, *campus* Catu e da prática docente desenvolvida neste curso. A integração da educação profissional com os saberes propedêuticos atinentes ao campo disciplinar da geografia se constituiu a categoria central das discussões, na qual se revela a importância da geografia cultural como um eixo integrador para a formação técnica e propedêutica. Com este trabalho, constatamos a necessidade de aprofundar as discussões sobre o conceito de integração em documentos que orientem as práticas pedagógicas no curso em evidência, mas ressaltamos o potencial da teoria e da prática em apontar caminhos para que a integração se efetive.

Palavras-chave: Ensino Médio Integrado; Geografia; Proeja.

INTRODUÇÃO

Neste artigo, analisamos o ensino de geografia na proposta de formação integrada à educação profissional ofertada pelo Instituto Federal Baiano, *campus* Catu, por meio do curso Técnico em Gastronomia, na modalidade Proeja, a partir das atividades realizadas na matéria de ensino, em função do ementário proposto como matriz curricular do curso.

A Educação de Jovens e Adultos (EJA) ainda é um desafio para as políticas públicas no campo da educação, em detrimento de um conjunto de fatores relacionados ao perfil dos participantes, bem como às barreiras sociais, culturais e econômicas que fazem parte do cotidiano desse público. Para além desses aspectos, as práticas educativas e suas metodologias de ensino têm um papel relevante para o sucesso ou para o fracasso escolar.

Neste sentido, é de suma importância um olhar mais sensível para a articulação entre os saberes técnicos e os saberes propedêuticos dentro de uma lógica de complementaridade, pensados de forma transdisciplinar. A transdisciplinaridade, no conceito definido por Nicolescu (2000), representa um transcender às disciplinas isoladas, se posicionando entre, através e além destas. O alcance dessa abordagem envolve articulações entre o campo disciplinar, a intersubjetividade dos sujeitos envolvidos e a complexidade em que o fenômeno se apresenta no contexto social (Moraes, 2015).

A Geografia é a ciência responsável pelo estudo da relação do ser humano com a natureza e as múltiplas relações de transformação desta. A sua finalidade é compreender como a sociedade se organiza no espaço dentro das mais variadas nuances que permeiam a vida em comunidade, desde o simples ato de ocupar um espaço, aos mais complexos elementos de disputas territoriais políticas. Ao longo deste processo, dá-se a necessidade de estudos que vão do entendimento da posição da terra e de seus movimentos no espaço, dos tipos climáticos e biodiversos, às manifestações de poderes políticos, multiculturalidades e produções econômicas que materializam a existência do ser humano nesta pequena unidade do cosmos, denominada planeta terra.

Entre as mais variadas correntes do pensamento geográfico, de acordo Rosendhal (2016), a geografia cultural se aproxima bastante da gastronomia. No esforço de descrever e entender as relações entre a vida humana coletiva e o mundo natural, as transformações ocorridas entre a sociedade e a natureza passam a ter significados a partir da cultura que atribui relações com o mundo natural. A cultura está diretamente ligada às relações gastronômicas, pois estas são o reflexo de todo arcabouço construído por uma sociedade ao longo de sua história. Conforme afirma Boff (2012), todas as manifestações da vida acabam em uma mesa e com os seus comensais. A comensalidade foi um fator determinante para a humanização do homem, pois a cozinha e a gastronomia materializam os costumes de uma sociedade. Assim, adotamos a geografia cultural como categoria para analisar as possibilidades de integração entre a geografia e a formação técnica em gastronomia.

O desafio que se coloca ao ensino da geografia para uma atuação específica no campo da formação profissional para jovens e adultos está relacionado à superação das formas convencionais de abordagem dos conteúdos de ensino. Nas práticas tradicionais, o ensino da matéria isolada se sobrepõe aos objetivos do perfil do egresso, se tornando um conjunto de informações descontextualizadas e desarticuladas da finalidade da formação. Tal condição precisa ser problematizada, no intuito de emergir novas alternativas para uma formação técnica integrada e efetiva.

METODOLOGIA

No desenvolvimento deste trabalho, utilizamos uma abordagem metodológica na vertente qualitativa (Gil, 2008), na qual se realiza uma análise da legislação e de documentos oficiais para a compreensão da perspectiva de integração que vem sendo adotada entre o

curso técnico e a formação propedêutica na Educação de Jovens e Adultos. Analisamos também elementos da prática docente em geografia, visando destacar nessa dinâmica algumas possibilidades para efetivar essa integração. Assim, além de refletir teoricamente sobre a temática, apresentamos o relato de uma prática pensada a partir dos parâmetros da integração de conhecimentos técnicos e propedêuticos, neste campo disciplinar.

Na concepção de Mussi *et all.*, “destacar o eixo da experiência é algo fundamental, pois, pode ser entendido como resposta de um problema, de uma questão norteadora ou do que se trata a experiência”(2021, p.9). Esses autores ressaltam nessa discussão a relevância do relato de experiência como potencial para a melhoria das ações científicas e profissionais, tendo em vista a perspectiva crítica subjacente.

A escolha da modalidade Proeja como campo de investigação, justifica-se por ser um curso no qual a prática tende a ser maior que a teoria, dada a característica da formação e o perfil do público. Desta forma, como introduzir disciplinas de formação geral no currículo, como no caso da geografia, de forma que não sejam apenas componentes que servem para complementação de carga horária?

Alguns dados foram coletados em documentos do curso Técnico em Gastronomia do Instituto Federal Baiano, *campus* Catu e no relato de experiência prática de um docente que ministra aulas nesse curso desde a sua implantação. Este docente é coautor deste artigo.

Por meio do relato de experiência, foram sistematizadas as possibilidades de articulações dos conteúdos da geografia com as matérias técnicas gerais do curso, a partir de atividades realizadas em sala de aula, entre o quarto e o sétimo semestres do curso.

Neste trabalho, emergiram as categorias integração e geografia cultural como eixo central da análise dos dados e apresentação dos resultados.

A EJA NAS POLÍTICAS EDUCACIONAIS: revisitando a legislação

A educação de jovens e adultos no Brasil tem se firmado pela mobilização social e suas pressões para a inserção de políticas públicas que garantam o direito de acesso à educação às pessoas que não o obtiveram na idade apropriada. Assim, a Lei de Diretrizes e Bases de 1996 consolida alguns dos anseios de uma parcela da população ao determinar no Título III, que trata do direito à educação e do dever de educar:

VII - oferta de educação escolar regular para jovens e adultos, com características e modalidades adequadas às suas necessidades e disponibilidades, garantindo-se aos

que forem trabalhadores as condições de acesso e permanência na escola (Brasil, 1996).

Além disso, a LDB dedica uma seção para tratar da Educação de Jovens e Adultos, definindo alguns aspectos para melhor atender a esse público. Contudo, algumas questões não foram devidamente tratadas, dentre elas a definição das responsabilidades do poder público para assegurar esse direito, tendo em vista que o Brasil tem um regime político federado, com entes autônomos (União, Estados e Municípios) e sistemas de ensino com competências distintas. Assim, a lei limitou-se em estabelecer que as ações do poder público seriam integradas e complementares entre si. Essa indefinição compromete o acesso (condições de transporte, mobilidade urbana), a permanência (com a ausência de incentivos) e o êxito (instituições e profissionais sem formação adequada para atender a EJA).

O governo federal criou, por meio do Decreto nº. 5.478, de 24/06/2005, o Programa de Integração da Educação Profissional ao Ensino Médio na Modalidade Educação de Jovens e Adultos. No ano seguinte, esse programa passou por reformulações, tornando-se mais abrangente e com novas inclinações pedagógicas, sendo alterado para *Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos (Proeja)*.

Assegurar em lei a oferta e criar um programa, apesar de ter sido um avanço no cenário educacional brasileiro, trouxe uma série de questões atreladas às condições para que esse acesso pudesse ser amplo, efetivo e duradouro. Com as tensões sociais e a ampliação do debate, em julho de 2008 foi sancionada a Lei nº 11.741. Essa lei alterou alguns dispositivos da LDB 9.394/96 com a finalidade de *redimensionar, institucionalizar e integrar as ações da educação profissional técnica de nível médio, da educação de jovens e adultos e da educação profissional e tecnológica*.

A Lei 11.741 acrescentou o seguinte parágrafo à atual LDB: *§ 3º A educação de jovens e adultos deverá articular-se, preferencialmente, com a educação profissional, na forma do regulamento*. Já existia na LDB uma orientação para que a educação profissional fosse desenvolvida em articulação com o ensino regular.

Nesse contexto, algumas escolas técnicas e agrotécnicas federais passaram a ofertar cursos integrados para o público de jovens e adultos. A exemplo, temos a Escola Agrotécnica Federal de Catu, que em 2007 implantou o curso auxiliar em informática, na modalidade Proeja. No primeiro momento, o curso estava voltado para a formação de auxiliares em

informática, sendo depois remodelado em 2012 para Técnico em Cozinha, visando uma formação para atuação no mercado local.

Ao final do ano de 2008, por meio da Lei 11.982/2008, o governo federal criou a Rede Federal de Educação Científica e Tecnológica e com ela os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia. Com a criação dos institutos, ampliou-se o estímulo para a proposição de cursos profissionalizantes que contemplassem a educação de jovens e adultos. Essas instituições têm por finalidade:

a oferta de educação profissional e tecnológica, em todos os seus níveis e modalidades, formando e qualificando cidadãos com vistas na atuação profissional nos diversos setores da economia, com ênfase no desenvolvimento socioeconômico local, regional e nacional (Brasil, 2008).

Com a promulgação dessa lei, a Escola Agrotécnica Federal de Catu se tornou o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia *Campus* Catu. Ao analisar o Projeto Pedagógico de Curso (PPC) do curso Técnico em Cozinha de 2016, ofertado por este *Campus*, percebe-se que as disciplinas estão dispostas da forma tradicional, onde cada uma tem um dever de formar cada estudante sem esta responsabilidade com a integração. Observam-se algumas mudanças nesse aspecto com a alteração para o curso Técnico em Gastronomia. Adentramos nessa organização curricular no tópico seguinte.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

O curso Técnico em Gastronomia (2021), oriundo do curso Técnico em Cozinha implantado no ano de 2016, surgiu a partir da necessidade de verticalização da área com a criação do curso superior de Tecnologia em Gastronomia, no *campus* Catu. O curso organiza-se, de acordo com o projeto pedagógico, de forma seriada, sendo o conjunto de disciplinas estruturado para possibilitar o desenvolvimento de atividades teórico-práticas. Tem como público alvo estudantes egressos do ensino fundamental e funciona no noturno.

O processo formativo propõe uma perspectiva ampliada de formação, conforme descrito no PPC em vigência desde 2021:

Este Projeto Pedagógico de Curso contempla os princípios norteadores da educação profissional de Nível Técnico, sendo eles: a) articulação com o Ensino Médio; b) o respeito aos valores estéticos, políticos e éticos; c) o desenvolvimento de competências para a laborabilidade; d) a flexibilidade, interdisciplinaridade e

contextualização; e) a identidade dos perfis profissionais de conclusão de curso; f) a atualização permanente dos cursos e currículo e g) a autonomia da escola em seu Projeto Pedagógico. (IFBaiano, 2021, p. 20)

A Gastronomia é uma área do conhecimento que dialoga com os saberes geográficos, seja por intermédio da produção de alimentos, no contexto da localização geográfica e seus aspectos fisiográficos, seja pela questão cultural que permeia cada produção gastronômica. O grande desafio da EJA, no que se refere à área de gastronomia, é associar os saberes construídos ao longo da matéria de ensino geografia com a prática cotidiana dos saberes técnicos.

O Curso de Técnico em Gastronomia do Instituto Federal Baiano - *campus* Catu, na modalidade Proeja, é um curso de nível técnico com duração de sete semestres. A geografia é ministrada em quatro destes, começando a partir do 4º semestre. Ela tem por objetivo oportunizar aos estudantes os conteúdos básicos para o prosseguimento dos estudos (ENEM, vestibulares, etc) e também fazer uma articulação entre os conteúdos das disciplinas técnicas e os conteúdos gerais da geografia. Essa missão torna-se de grande complexidade, mas ao mesmo tempo, de grande significado e funcionalidade quando identificada a possibilidade de diálogo entre essas áreas, conforme constata-se a seguir.

O ENSINO DA GEOGRAFIA PARA A FORMAÇÃO DE TÉCNICOS EM GASTRONOMIA

Para além da geografia como matéria de ensino, algumas categorias de análise (espaço, paisagem, lugar e território) são consideradas, juntamente com a regionalização e os espaços físicos do território brasileiro, conteúdos básicos que se relacionam com os conteúdos da formação geral do currículo do curso Técnico em Gastronomia, na modalidade Proeja, do IF Baiano, *campus* Catu.

Destacamos aqui alguns elementos que requerem articulação, desde os primeiros conteúdos, como os conceitos de lugar, paisagem, território, região etc, passando pela classificação climática e as diferentes porções do espaço geográfico, dada suas características fisiográficas, até o seu processo de ocupação humana e como esta ocupação organiza as mais diversas manifestações geoculturais, sobretudo na gastronomia.

Analisando a ementa da disciplina geografia no PPC do curso de 2016 é possível observar que não havia orientações para uma integração entre os conhecimentos da área e a formação técnica pretendida:

EMENTA: A ciência geográfica e a questão do espaço geográfico; Sistemas de orientação e localização no espaço; Principais movimentos da terra e os fusos horários; A representação do espaço: Cartografia; A terra: origem, constituição e dinâmica estrutural; A atmosfera e a dinâmica climática; A dinâmica das águas; Domínios morfoclimáticos; Degradações dos ecossistemas naturais. (IFBaiano, 2016, p.36)

Com esse formato de organização curricular, o curso apresenta proximidade com o conceito de concomitância, no qual as disciplinas propedêuticas caminham em paralelo com a formação técnica. A questão que se apresenta é a transferência de responsabilidade para aqueles que ministram os conteúdos da matéria, pois a integração não constitui uma diretriz que orienta a ação e dependerá da formação e das habilidades do profissional da área.

Já no PPC do curso Técnico em Gastronomia de 2021, é notável um avanço nessa concepção, como se pode constatar na ementa da disciplina Geografia I:

EMENTA: Teorias da Geografia, Conceitos de Geografia (espaço, lugar, paisagem, região, território) e sua relação com a gastronomia. Climatologia, vegetação brasileira e produção de alimentos. (IFBaiano, 2021, p.67)

Contudo, o mesmo não acontece nos componentes dos semestres subsequentes, nos quais as ementas se atêm aos conteúdos da matéria sem a interlocução com a área de gastronomia. Na Geografia II a ementa está descrita da seguinte forma: “Geografia da População, Urbanização, Industrialização” (IFBaiano, 2021, p.75). De igual modo, na Geografia III: “Industrialização, problemas ambientais e desenvolvimento sustentável” (IFBaiano, 2021, p.79). E na Geografia IV: “Regionalização, Globalização, Conflitos Internacionais” (IFBaiano, 2021, p.84).

Os temas gerais permitem dialogar com a área técnica num processo de formação geral, ampliando a percepção do cursista sobre as possíveis relações entre os temas abordados e sua atuação específica. Mas há restrições ao processo de formação integrada.

De acordo com Machado (2010),

Currículos integrados são oportunidades riquíssimas para explorar as potencialidades multidimensionais da educação, para superar a visão utilitarista do ensino, para desenvolver capacidades de pensar, sentir e agir dos alunos, para realizar o objetivo da educação integral. Para tanto, é preciso que a prática pedagógica e as alternativas de ação didática sejam sistematizadas se efetivamente se quer que os horizontes de conhecimento dos alunos sejam ampliados, que esses compreendam os determinantes sociais, econômicos e políticos das situações de suas vidas e de trabalho e que discutam as alternativas que se apresentam (p. 13).

O ensino de geografia para a EJA, principalmente em relação ao curso Técnico em Gastronomia, tem um significado quando entendido a partir dos conceitos abordados, sobretudo pela geografia cultural. Entende-se por geografia cultural, segundo Santos e Bahia (2009), como uma subárea da geografia que estuda a relação do homem com o meio, não do ponto de vista meramente político e econômico, mas levando em conta um caráter mais subjetivo, ao sentimento de pertencimento, identidade e sentido que se dá a um determinado espaço, por meio das relações do dia a dia.

O entendimento da inserção do elemento cultural no espaço geográfico, define costumes, limita influências territoriais e hierarquiza espaços do ponto de vista do processo de definição que o mercado (sistema capitalista) possa dar aos serviços e mercadorias culturais, aos reclamos das finanças (Santos, 2001), assim como define e fortalece os espaços de identidades onde a gastronomia de fato acontece.

A Geografia deverá entender a Gastronomia como um elemento que materializa no espaço os costumes de uma sociedade ao longo do tempo, a partir do ato de sentar à mesa e compartilhar vivências em grupo. Estando inserida nas ciências sociais aplicadas, portanto, deve estar atenta, ao longo do processo de formação, com relação ao ensino e aprendizagem, em que os conteúdos propedêuticos devem estar próximos aos conteúdos técnicos, ampliando as bases de compreensão destes. Com essa integração, a formação técnica será subsidiada por conteúdos que auxiliam o pensar sobre a ação desenvolvida, levando-a para a dimensão reflexiva e propositiva.

CAMINHOS PARA A INTEGRAÇÃO

Ao longo de seus percursos formativos, os estudantes do curso Técnico em Gastronomia do Campus Catu participam de atividades que objetivam associar os temas da geografia ao perfil de sua formação, como pode ser verificado na ementa para o quarto semestre do PPC de 2021, conforme apresentada na seção anterior.

Como esforço de pensar a geografia associada à formação técnica, na compreensão do docente que ministra essa disciplina desde a implantação do curso, destacamos algumas possibilidades de sistematizar os conteúdos disciplinares e a profissionalização. Alternativas de abordagem dos conteúdos de forma articulada podem ser visualizadas no quadro abaixo:

Quadro 1 - Articulação de conteúdos da geografia com a formação técnica em gastronomia

CONTEÚDO GERAL	ARTICULAÇÃO
A ciência geográfica e a questão do espaço geográfico: Principais movimentos da terra e localização espacial	As categorias de análise na Geografia e como estas se articulam aos conceitos de lugar e território e como estes estão associados à formação. Neste tópico, estuda-se como as categorias de análise da geografia podem compor o arcabouço teórico da área técnica, quando a mesma é estudada a partir desse diálogo. Exemplo: Discutimos o lugar, uma categoria que remete a laços de sentimentos e sensações que vão para além do espaço físico, assim utilizamos os alimentos para resgatar memórias de cheiros, gostos e ambientes e a partir destes discutir os conceitos de identidade e território.
Movimentos da terra	Está diretamente ligado à noção de mudança nas estações do ano, sendo que ocorrem de forma diferente nos hemisférios, favorecendo ao plantio, as altas e baixas estações para fins de planejamento de eventos e hotelaria.
A atmosfera e dinâmica climática	A formação dos climas e sua distribuição no espaço. Neste tópico busca-se o entendimento dos mais variados tipos climáticos dispostos no Brasil e no mundo e como esta disposição reflete diretamente na produção de alimentos, aumento de preços pela escassez, e como o clima e os problemas ambientais impactam a área da gastronomia e da produção na cozinha, nos aspectos local, regional e internacional.
Problemas Ambientais	São abordados os problemas ambientais no âmbito local e global, fazendo uma relação com os problemas ambientais gerados pela área de gastronomia. É um tema que dialoga bastante com áreas específicas do curso tal como a área de segurança e meio ambiente.
Domínios morfoclimáticos	Permite a realização de um panorama geoambiental da produção econômica no Brasil e como esta pode contribuir para uma gastronomia regional a partir do território de identidade ao qual o campo está inserido.
Demografia e urbanização	Busca-se a partir do entendimento de como o crescimento da população, suas migrações, tornaram-se elementos primordiais para a difusão gastronômica, sobretudo na gastronomia de bairro. No quesito urbanização busca-se articular o conteúdo da gastronomia entendendo este como um elemento do circuito inferior da economia e como a gastronomia está disposta nos setores da economia, sobretudo no setor terciário e crescente na modalidade informal.
Setores da Economia e globalização	Dialoga com as novas articulações econômicas dentro dos setores da economia, principalmente no setor terciário, através dos variados discursos do empreendedorismo periférico, negro, da mulher etc.
Conflitos Internacionais	Busca-se o entendimento de como surgem os conflitos e quais povos estão inseridos nos mesmos. A partir desse prisma, aborda-se as comidas típicas de cada povo, sobretudo na África e Oriente Médio, demonstrando assim as semelhanças étnicas e religiosas que os povos em conflitos possuem.

Fonte: Autoria própria

Com base nessa relação, foram propostas atividades aos cursistas do quarto semestre, com ênfase na integração desses conteúdos. Conforme afirma Machado (2009, p.3), “é necessário que o planejamento e toda a estrutura de organização das atividades demonstre coerência e explicita a intencionalidade do processo de formação”.

No quarto semestre, que se refere ao primeiro momento em que os estudantes do Proeja tem contato com a matéria geografia, no rol de conteúdos propostos para o componente estão as categorias de análise, a saber: espaço, lugar, território, região e paisagem. Uma das atividades propostas aos alunos foi a solicitação para a escolha de um prato culinário que os remetesse a uma fase da vida, a partir das categorias espaço e paisagem. Nesse momento, foi possível observar como eles relembram pratos que os conduzem a gostos, cheiros, o levam a um tempo em que compartilhavam os entes que já se foram, locais da infância, sentimento de pertencimento ao lugar de origem etc. Nota-se que o conceito de lugar, espaço, território quando é abordado para além da geografia pura, passam a conotar uma outra perspectiva que, não apenas é aquela do espaço físico, mas também o espaço perceptivo, sensitivo, abstrato e ao mesmo tempo, materializado na memória afetiva.

No sexto semestre, a abordagem que é feita com relação aos problemas ambientais, há naturalmente uma relação com as questões trazidos pela atividade de gastronomia, não apenas no fazer gastronômico, mas também nos riscos produzidos aos indivíduos, que vão desde a geração de resíduos, o descarte indevido, às alterações em macroescala que a atividade produz com relação às questões de mudanças climáticas, alterações no microclima, conforto térmico dos trabalhadores, bem como acomodação térmica dos alimentos.

Em climatologia foi realizada uma atividade onde os mesmos escolheram um determinado tipo climático e a partir desse tipo, pesquisaram quais gêneros alimentícios são mais produzidos neste recorte espacial, denominado região e a partir dessas informações, destacaram quais os principais pratos típicos que se identificam e marcam essa área climática em particular. O objetivo desta atividade é fazer com que haja a compreensão de que a gastronomia está diretamente ligada ao ambiente ao qual ela se desenvolve.

Em globalização, a gastronomia internacional torna-se um foco do conteúdo, pois aborda-se não apenas o fenômeno global na perspectiva econômica, mas sobretudo na ótica da gastronomia padronizada nas grandes redes *fast food* e como os locais resistem com a gastronomia local e territorializada.

Com as reflexões teóricas e o relato de atividades, ratificamos a importância da vertente cultural da geografia, bem como de um planejamento de ensino que extrapole as barreiras disciplinares e o tradicionalismo metodológico. Nota-se a influência da abordagem transdisciplinar, conforme definição apresentada na introdução deste trabalho (Moraes, 2015), a qual requer das práticas pedagógicas, para além dos conteúdos de ensino, uma interconexão



XXII ENCONTRO NACIONAL DE DIDÁTICA E PRÁTICAS DE ENSINO

subjetiva associada à realidade social, política e econômica do contexto de inserção desses sujeitos.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Essa pesquisa nos possibilitou perceber que a integração se apresenta de forma tímida na organização curricular do curso Técnico em Gastronomia analisado, o que demanda dos profissionais da educação, com formação em geografia, uma compreensão sobre o conceito de integração, bem como sobre a necessidade e importância dessa abordagem para uma formação mais completa.

Entendemos que é relevante que os documentos oficiais expressem a compreensão conceitual do termo integração, tendo em vista o papel do currículo formal no direcionamento do planejamento e na orientação da execução das atividades de ensino.

Com essa investigação, emerge a necessidade de novas pesquisas no campo de atuação da integração entre o conhecimento historicamente produzido e as atividades profissionalizantes que visam a oferta de bens e serviços para a sociedade. Compreendemos que se trata da inserção de discussões sobre transdisciplinaridade e suas possibilidades de se materializar no processo formativo.

As discussões apresentadas ao longo deste texto alertam para a urgência na superação da lógica de oposição entre uma formação geral e a profissionalizante, tendo em vista que pessoas com oportunidade de compreensão ampliada da realidade irão exercer a profissão com mais autonomia e criticidade, elementos essenciais para a formação em tempos atuais. Precisamos reafirmar o direito ao conhecimento a todas as pessoas e questionar a lógica utilitarista que ronda a educação.

REFERÊNCIAS

BOFF, Leonardo. **Comensalidade**: passagem do animal ao humano. 2012. Disponível em: <http://leonardoboff.org/2012/10/15/comensalidade-passagem-do-animal-ao-humano/> Acesso em: 30 abr. 2024.

BRASIL. Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as diretrizes e Bases da Educação Nacional. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF.



XXII ENCONTRO NACIONAL DE DIDÁTICA E PRÁTICAS DE ENSINO

BRASIL. Lei n. 11.741, de 16 de julho de 2008. Altera dispositivos da Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para redimensionar, institucionalizar e integrar as ações da educação profissional técnica de nível médio, da educação de jovens e adultos e da educação profissional e tecnológica. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, Seção 1, p. 5, 17 de jul. 2008.

BRASIL. Ministério da Educação. **Decreto N° 5.478 de 24 de junho de 2005**. Institui o Programa de Integração da Educação Profissional Técnica de Nível Médio Integrada ao Ensino Médio na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos - PROEJA. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/setec/arquivos/pdf/dec_5478.pdf. Acesso em: 06 abr. 2024.

BRASIL. **Lei N° 11.892/08 de 29 de dezembro de 2008**. Diário Oficial da União, Edição de 30/12/2008. Brasília, 2008.

CORRÊA, Roberto Lobato; ROSENDAHL, Zeny (orgs). **Geografia Cultural: uma antologia**. Rio de Janeiro. EDUERJ, 2012.

GIL, Antônio Carlos. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2008.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO (IFBaiano). Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Cozinha. Catu, 2016.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO (IFBaiano). Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Gastronomia. Catu, BA, 2021.

MACHADO, Lucília Regina de Souza. Ensino médio e técnico com currículos integrados: propostas de ação didática para uma relação não fantasiosa. In: JAQUELINE MOLL e Colaboradores. (Org.). **Educação profissional e tecnológica no Brasil contemporâneo: desafios, tensões e possibilidades**. 1ª ed. Porto Alegre, RS: ARTMED EDITORA S.A., 2009.

MORAES, Maria Cândida; NAVAS, Juan Miguel Batalloso (Colab.). **Transdisciplinaridade, criatividade e educação: fundamentos ontológicos e epistemológicos**. Campinas: Papirus, 2015.

MUSSI, R. F. de F.; FLORES, F. F.; ALMEIDA, C. B. de. Pressupostos para a elaboração de relato de experiência como conhecimento científico. **Práxis Educacional**, Vitória da Conquista, v. 17, n. 48, p. 60-77, 2021. DOI: 10.22481/praxisedu.v17i48.9010. Disponível em: <https://periodicos2.uesb.br/index.php/praxis/article/view/9010>. Acesso em: 10 abr. 2024.

SANTOS. Lindinalva de Queiroz; BAHIA. Ricardo Rios. **Geografia cultural: reflexões sobre o estudo do espaço urbano**. Disponível em: <http://ri.ucsul.br:8080/jspui/bitstream/prefix/3978/1/Geografia%20cultural.pdf> Acesso em: 15 Abr.2024.

SANTOS, Milton. **Por uma outra globalização**. Do pensamento único à consciência universal. São Paulo, Record, 2001.