

doi 10.46943/X.CONEDU.2024.GT20.016

## O ENSINO DE SOCIOLOGIA NA EJA - EPT: INTEGRANDO CONHECIMENTOS NO CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS

Géssika Cecília Carvalho<sup>1</sup>

### RESUMO

O Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Alimentos na Modalidade Educação de Jovens e Adultos, do Instituto Federal de Alagoas - Campus Murici, tem, dentre suas missões, proporcionar aos estudantes uma formação histórico-crítica que os preparem para a compreensão das relações sociais em que vivem e para participarem delas enquanto sujeitos, nas dimensões política e produtiva, refletindo sobre sua importância para transformar a sociedade em função dos interesses sociais e coletivos. Assim, este trabalho tem como objetivo apresentar a experiência de como os conteúdos do componente curricular Sociologia estão sendo trabalhados no referido curso técnico na perspectiva do currículo do ensino médio integrado, pois nessa perspectiva os conteúdos não devem ser pensados de maneira isolada e sim em um contexto mais amplo. Por esse viés, os conteúdos trabalhados em Sociologia foram relacionados à alimentação de maneira abrangente, considerando seus aspectos sociais, culturais, regionais, políticos, religiosos, afetivos, éticos, estéticos, identitários, dentre outros. Assim, para a transmissão dos conteúdos de Sociologia no curso técnico em Alimentos foram realizadas aulas dialogadas, apresentando conceitos e exemplos diversos, aproveitando o conhecimento prévio dos estudantes. Após as aulas, os estudantes puderam escrever suas receitas individuais, os pratos que consideram suas especialidades, com o diferencial de acrescentar as histórias pessoais e os aspectos sociais envolvidos nelas. Além de Sociologia, outros componentes tiveram colaboração na atividade, como Língua Portuguesa, Matemática, Artes, Informática e disciplinas da área técnica. Como produto dessa integração curricular

<sup>1</sup> Doutora em Sociologia pela UFPB. Professora efetiva do Instituto Federal de Alagoas, campus Murici, gessika.silva@ifal.edu.br

foi composto um livro de receitas coletivo chamado “Preparar, comer e escrever: receitas dos estudantes do curso técnico em Alimentos do IFAL campus Murici”.

**Palavras-chave:** Metodologias. Saberes. Alimentação. Sociedade.

## INTRODUÇÃO

A Constituição brasileira postula que a educação é um direito de todos, no entanto “o que se constata é que tanto o acesso à educação no Brasil, como o tipo de educação acessado, depende fundamentalmente da origem socioeconômica de cada indivíduo” (BRASIL, 2007, p. 25).

Nesse sentido,

[...] a presença da oferta de EJA na Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica e por outros atores que tratam do ensino médio e da educação profissional almeja romper com os processos contínuos de exclusão e de formas crescentemente perversas de inclusão vivenciados pelas classes populares no Brasil (BRASIL, 2007, p. 28-29).

Esse rompimento, através da educação básica, deve garantir aos estudantes a aprendizagem para desenvolvimento dos estudos e para o mundo do trabalho, bem como utilizar estratégias para promover o exercício da cidadania, da autonomia e do senso crítico.

Assim, a Lei 9394/96, Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB), em seu artigo 3º, propõe a igualdade de condições para o acesso e permanência na escola, o pluralismo de ideias e de concepções pedagógicas, a garantia de padrão de qualidade, a valorização da experiência extraescolar e a vinculação entre a educação escolar, o trabalho e as práticas sociais (BRASIL, 1996).

Nessa perspectiva, este trabalho tem como objetivo apresentar a experiência de como os conteúdos do componente curricular Sociologia estão sendo trabalhados no Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Alimentos na Modalidade Educação de Jovens e Adultos, do IFAL Campus Murici, na perspectiva do currículo do ensino médio integrado. O referido curso tem, dentre suas missões, proporcionar aos estudantes

[...] uma formação histórico-crítica, instrumentalizando-os para compreenderem as relações sociais em que vivem e para participem delas enquanto sujeitos, nas dimensões política e produtiva, tendo consciência da sua importância para transformar a sociedade em função dos interesses sociais e coletivos, especialmente, os da classe trabalhadora (IFAL, 2022, p. 11).

Assim, na compreensão que o ensino de Sociologia é de fundamental importância para o desenvolvimento do pensamento crítico sobre a sociedade e para a formação integral dos estudantes, este trabalho trata de uma experiência docente de integração curricular no Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Alimentos na Modalidade Educação de Jovens e Adultos.

Em 2005 foi instituído o Programa de Integração da Educação Profissional ao Ensino Médio na modalidade de Educação de Jovens e Adultos – PROEJA, sendo promulgado pelo Decreto nº 5.478, de 24 de junho de 2005, que mais tarde foi substituído, em 13 de julho de 2006, pelo Decreto nº 5.840, denominando-se Programa Nacional de Integração da Educação Profissional à Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos.

Quando se trata da Educação de Jovens e Adultos, os desafios e as limitações no desenvolvimento do trabalho docente são enfatizados, já que o público atendido é bastante diverso, seja em idades, histórias, perspectivas de vida, níveis de escolaridade, dentre outras características.

No que se refere ao ensino médio, A LDB apresenta em seu artigo 35 suas finalidades:

I - a consolidação e o aprofundamento dos conhecimentos adquiridos no ensino fundamental, possibilitando o prosseguimento de estudos;

II - a preparação básica para o trabalho e a cidadania do educando, para continuar aprendendo, de modo a ser capaz de se adaptar com flexibilidade a novas condições de ocupação ou aperfeiçoamento posteriores;

III - o aprimoramento do educando como pessoa humana, incluindo a formação ética e o desenvolvimento da autonomia intelectual e do pensamento crítico;

IV - a compreensão dos fundamentos científico-tecnológicos dos processos produtivos, relacionando a teoria com a prática, no ensino de cada disciplina. (BRASIL, 1996).

Quanto à educação profissional, objetiva adquirir competências, conhecimentos, saberes e habilidades que confirmam aos estudantes a possibilidade de exercer uma determinada função profissional; isto atrelado à formação integral do cidadão (MORAES; KÜLLER, 2016).

Nesse sentido,

O IFAL - Campus Murici, ao ofertar o Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio, na modalidade EJA, reconhece, como expli-

citado no Documento Base do PROEJA (2007), que os sujeitos da Educação de Jovens e Adultos possuem trajetórias escolares descontínuas, e que nessas condições é necessário tomar a realidade de vida desses, reconhecer que são portadores de saberes produzidos no cotidiano e na prática laboral, que muitas vezes pertencem a uma parte da população em situação de risco social e que possuem pouco tempo para o estudo fora da sala de aula. (IFAL, 2022, p. 14-15).

Logo, dentre os desafios docentes no desenvolvimento das atividades no Proeja pode-se destacar que, “além de ser pouco prestigiado academicamente, dá muito mais trabalho para ser desenvolvido de forma adequada” (MORAES; KÜLLER, 2016, p. 51); e essa forma adequada também envolve a integração curricular.

Ramos (2007) destaca que a integração curricular deve “possibilitar às pessoas compreenderem a realidade para além de sua aparência fenomênica” (RAMOS, 2007, p. 16), ou seja, os conteúdos não devem ser pensados de maneira isolada e sim numa perspectiva mais ampla. Assim, para a autora, a educação seria:

[...] unitária, que sugere uma educação de qualidade e como direito de todos, sobrepujando a dualidade de formar para o trabalho manual e para o trabalho intelectual; politécnica, dando aos sujeitos acesso aos conhecimentos e à cultura, oportunizando realizar escolhas e construir caminhos para a produção da vida; omnilateral, com a integração entre as dimensões fundamentais da vida: trabalho, ciência e cultura. (CARVALHO, 2020, p. 171).

Na perspectiva do ensino integrado, os conteúdos não devem atender à lógica do mercado, mas ter utilidade social, desenvolvendo comportamentos e atitudes que formem o ser humano nas mais diversas “capacidades: de trabalhar, de viver coletivamente e agir autonomamente sobre a realidade, contribuindo para a construção de uma sociabilidade de fraternidade e de justiça social” (ARAÚJO; FRIGOTTO, 2015, p. 68).

Logo, a contextualização (articulação dos conteúdos com a realidade social), a interdisciplinaridade e o compromisso com a transformação social devem orientar a organização de um currículo integrado. Por esse viés, a Sociologia “tem um papel de grande importância no desenvolvimento do senso crítico, da autonomia e da emancipação de nossos trabalhadores alunos” (SOSO; MESSER, 2018, p. 28). E, além disso, “o ensino da Sociologia na Educação de

Jovens e Adultos possibilita a integração entre os diversos saberes, fortalecendo a ideia de que a união entre teoria e prática é indispensável no processo de construção do conhecimento” (SOSO; MESSER, 2018, p. 33).

## METODOLOGIA

Trata-se de um estudo descritivo, do tipo relato de experiência, realizado a partir da vivência docente na disciplina Sociologia I, que, no Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Alimentos na Modalidade Educação de Jovens e Adultos, do IFAL Campus Murici, é oferecida a discentes do primeiro módulo.

O Instituto Federal de Alagoas, onde foi desenvolvida a atividade, fica localizado no município de Murici, que está localizado na Mesorregião do Leste Alagoano e na Microrregião Geográfica da Mata Alagoana. Conta com 25.187 habitantes segundo o

Censo de 2022. Em 2021, o salário médio mensal era de 1.7 salários mínimos. A proporção de pessoas ocupadas em relação à população total era de 10.0%.

A atividade aqui relatada ocorreu nas quatro primeiras turmas ingressantes, que iniciaram o curso entre agosto de 2022 e fevereiro de 2024. Assim, os conteúdos trabalhados em Sociologia foram relacionados à alimentação de maneira abrangente, considerando seus aspectos sociais, culturais, regionais, políticos, religiosos, afetivos, éticos, estéticos, identitários, dentre outros.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

A experiência aqui apresentada nasceu da necessidade de relacionar os conteúdos de Sociologia, de maneira significativa, aos conteúdos de outros componentes curriculares, em especial aos da área técnica no curso de Alimentos. Isso porque, de acordo com o Plano do Curso,

Conjugar a teoria com a prática é fundamento primordial a partir de proposta pedagógica que tenha como base, dentre outros construtos, a interdisciplinaridade, a contextualização e a flexibilidade, enquanto condição para a superação dos limites entre formação geral e profissional com vistas à consecução da profissionalização que se pretende competente (IFAL, 2022, p. 19).

Compreendendo a especificidade da Sociologia, que abrange todos os aspectos da vida em sociedade, seu ensino deve

[...] buscar ampliar a visão de mundo que o educando possui, levando sempre em consideração os saberes que ele traz consigo. A cultura, etnia, valores e formas de ver a realidade, próprias de cada indivíduo tornam a Educação de Jovens e Adultos um ambiente riquíssimo para o estudo da Sociologia. Fazer relações entre teoria e prática, trazendo à tona situações do cotidiano da vida do aluno auxiliam no processo de ensino e aprendizagem. (SOSO; MESSER, 2018, p. 28).

Assim, mesmo que os conteúdos relacionados à alimentação em seu viés social não estivessem relacionados no Plano de Curso para o primeiro módulo, entendeu-se que seria importante já trazer no momento inicial a aproximação da Sociologia (componente da formação geral) com outros componentes curriculares.

Isto porque as Ciências Sociais compreendem que o ato de se alimentar é habitual a todos os homens, “de tudo o que os seres humanos têm em comum, o mais comum é que precisam comer e beber” (SIMMEL, 2004, p. 160). Assim, embora unifique os sujeitos, para além da dimensão biológica, comer traz consigo aspectos simbólicos, como identidades sociais e culturais; regionalismos; hábitos específicos de grupos, classes e segmentos sociais; condição social; memória familiar, dentre outros.

Visto dessa forma, o ato de se alimentar não se restringe à satisfação de necessidades biológicas, mas denota funções sociais e simbólicas. Quanto a isso, Bleil (1998, p. 5) apresenta em seus estudos vinte usos diferentes para a alimentação na sociedade moderna, que envolvem: Satisfazer a fome e nutrir o corpo; Iniciar e manter relações pessoais e de negócios; Demonstrar a natureza e a extensão das relações sociais; Propiciar um foco para as atividades comunitárias; Expressar amor e carinho; Expressar individualidade; Proclamar a distinção de um grupo; Demonstrar pertencer a um grupo; Reagir ao stress psicológico ou emocional; Significar status social; Recompensas ou castigos; Reforçar a autoestima e ganhar reconhecimento; Exercer poder político e econômico; Prevenir, diagnosticar e tratar enfermidades físicas; Prevenir, diagnosticar e tratar enfermidades mentais; Simbolizar experiências emocionais; Manifestar piedade ou devoção; Representar segurança; Expressar sentimentos morais; Significar riqueza. Destes usos da alimentação, apenas um se refere à nutrição, o que

reforça a perspectiva de que a alimentação tem natureza social, perpassando a dimensão biológica, sendo influenciada por diversos fatores e tendo um papel fundamental na construção de identidades.

Nessa compreensão, para a socialização dos conteúdos de Sociologia no curso técnico em Alimentos foram realizadas aulas dialogadas, apresentando conceitos e exemplos diversos, aproveitando o conhecimento prévio dos estudantes. Isso porque “o ensino de sociologia por meio de suas práticas contribui de forma significativa na formação de sujeitos críticos, reflexivos e autônomos, buscando sempre levar em consideração as vivências que o educando traz consigo” (SOSO; MESSER, 2018, p. 23).

As trocas de experiências a partir das explicações e exemplos nas turmas se mostraram bastante produtivas, visto que dentre os estudantes encontramos muitas donas de casa (mães e avós) e trabalhadores que lidam diretamente com alimentos, como merendeiras e trabalhadoras domésticas.



Assim, a discussão da temática foi realizada a partir de aulas dialogadas, com o uso de data show com slides como recurso pedagógico, com a perspectiva de instigar, questionar e problematizar a questão da alimentação pelo viés social, a fim de estimular a capacidade de reflexão entre os estudantes.



Após as aulas, foi solicitado que os estudantes escrevessem suas receitas individuais, os pratos que consideram suas especialidades, com o diferencial de acrescentar as histórias pessoais e os aspectos sociais envolvidos nelas. Como exemplos podemos citar três relatos:

### Estudante A - receita pão pizza

#### INGREDIENTES

kg de farinha de trigo leite  
1 colher de sopa de óleo  
1 colher de sobremesa de sal  
1 colher de sopa de açúcar  
1 ovo (somente a gema)  
Queijo  
Presunto  
1 tomate picado  
1 cebola picada  
Orégano

#### MODO DE PREPARO

Misture o fermento com 1 xícara de leite morno, misture o açúcar também. Reserve. Coloque a farinha em um pote, misture o óleo o sal a gema na farinha e coloque a mistura do leite com o fermento junto. A massa ficará um pouco dura, então você pode colocar a segunda xícara de leite até ela não grudar na mão. Deixe descansar por 15 minutos. Após 15 minutos divida a massa em quantas partes quiser, abra uma a uma bem fininha, coloque o recheio e depois é só enrolar. Feche bem os cantos. Coloque em uma forma untada e enfarinhada e pincele uma gema em cima deles. Asse no forno a 180°C por cerca de 45 minutos ou até dourar.

#### HISTÓRIA

Aprendi a fazer essa receita com minha melhor amiga, chamada Alice, não só isso mais a desenhar também, sempre que podíamos, estávamos na cozinha e sempre tentando melhorar nosso melhor lanche, e por motivos engraçados o orégano foi nosso toque final... mas essa foi nosso último lanche antes dela partir pra sempre, hoje, eu, guardo na memória tudo o que ela me ensinou, como aproveitar a vida até nos mínimos detalhes com bons momentos.

### Estudante B - receita bolo de milho cremoso

#### INGREDIENTES

1 lata de milho  
1 lata de leite condensado

200 ml de leite de coco  
4 ovos  
2 xícara de fubá  
½ xícara de óleo  
1 saquinho de coco ralado  
1 colher de sopa de fermento

### MODO DE PREPARO

No liquidificador adicione o milho verde, Leite de coco e o leite condensado e os ovos. Depois eu bato até obter uma consistência. Depois acrescento o fubá o coco ralado e o fermento. Em pó bato mais alguns minutos e colocar para assar.

### HISTÓRIA

Eu aprendi fazer essa receita onde trabalhava há 10 anos. Atrás como secretária em casa de família. Essa receita foi das que aprendi a fazer pois quando cheguei nessa casa para trabalhar só sabia fazer o básico de uma casa. Pois minha ex...patroa foi me ensinando algumas receitas que nunca tinha feito. Porém me dediquei e aprendi a fazer várias coisas na cozinha uma delas foi esse bolo de milho cremoso. Sempre que chegava visitas tinha que fazer esse bolo.

## Estudante C - receita torta de verdura

### INGREDIENTES

Para o recheio:

1 Cenoura média ralada  
1 Meio pimentão picado  
1 Cebola média picada  
1 Tomate grande picado ( sem sementes)  
1 Lata de milho verde e ervilha 170g  
Coentro picado  
Orégano a gosto  
Sal a gosto

Para a massa:

2 xícaras de farinha de trigo 250g  
2 xícaras de leite  
3 ovos  
½ xícara de óleo  
1 xícara de cremogema  
1 colher de sopa de sal  
1 colher de sopa de fermento

1 pacote de queijo ralado 100g

### MODO DE PREPARO

Em uma tigela, acrescente todos os ingredientes do recheio e reserve. No liquidificador, acrescenta às duas xícaras de leite, os três ovos,  $\frac{1}{2}$  de óleo, uma xícara de cremogema, sal, e o queijo ralado. Bata tudo isso por 5 minutos, e acrescente a farinha aos poucos, por último acrescentar o fermento. Em uma assadeira untada com óleo, despejar a metade da massa, logo em seguida adicione o recheio, logo após adicione o restante da massa. Por fim, adicione mais um pacote de queijo ralado 100g e o orégano, levar ao forno aquecido em  $180^{\circ}$  C.

### HISTÓRIA

Onde eu trabalhava tinha uma amiga de trabalho, que quando fazíamos café da manhã. Ela sempre levava essa torta deliciosa, gostei tanto que peguei a receita. Anos depois meu esposo e eu estávamos desempregados, e tive a ideia de vender a torta na igreja e deu super certo. Hoje quando não levo para vender, as pessoas ficam pedindo.

Convém ressaltar que os relatos estão mostrados aqui da maneira que os estudantes escreveram e digitaram na aula de Informática, como parte da atividade desse último componente. Nessa perspectiva, além de Sociologia, outros componentes tiveram colaboração na atividade, como Língua Portuguesa, Matemática, Artes, Informática e disciplinas da área técnica. Isso porque, quando se fala em currículo integrado, “O que se pretende é uma integração epistemológica, de conteúdos, de metodologias e de práticas educativas. Refere-se a uma integração teoria-prática, entre o saber e o saber-fazer” (BRASIL, 2007, p. 41).



Como produto dessa integração curricular foi composto um livro de receitas coletivo chamado “Preparar, comer e escrever: receitas dos estudantes do curso técnico em Alimentos do IFAL campus Murici”, cujo lançamento está sendo planejado para o próximo ano e a capa desse livro está sendo produzida por um dos estudantes do curso.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este trabalho teve como finalidade socializar a experiência de como os conteúdos do componente curricular Sociologia estão sendo trabalhados no Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Alimentos na Modalidade Educação de Jovens e Adultos, do IFAL Campus Murici, na perspectiva do currículo do ensino médio integrado.

De maneira geral, pode-se considerar que a experiência foi exitosa e fundamental para a percepção dos estudantes acerca da possibilidade de integração entre conteúdos de diferentes componentes curriculares. No entanto, como em todo processo, foram percebidas dificuldades e limitações que são comuns ao trabalho com estudantes da EJA, uma vez que “a participação ativa dos alunos na produção de conhecimentos pressupõe o estímulo cotidiano para os muitos possíveis aprendizados, na perspectiva de constante superação, desenvolvendo sua consciência do valor da escolarização e da qualificação profissional” (BRASIL, 2007, p. 45).

Além disso, aponta a possibilidade de repensar a política de integração curricular, pois

[...] a construção do currículo integrado e a concretização do ensino médio integrado só serão possíveis quando houver a superação da dicotomia entre a educação para o “fazer” versus educação para o “pensar”, com a compreensão da identidade dos Institutos Federais, com o fim da resistência ao trabalho conjunto entre as áreas propedêutica e técnica, bem como com a clareza e a compreensão sobre o que de fato postula o ensino médio integrado e de como se pode promover, dentro dessa perspectiva, um currículo integrado (CARVALHO, 2020, p. 181).

Assim, através deste relato espera-se que essa experiência possa estimular outros projetos de integração curricular, considerando que no trabalho com a EJA é necessário respeitar os sujeitos e aproveitar os conhecimentos que esses estudantes já trazem, garantindo a aprendizagem para o desenvolvimento dos

estudos, para o mundo do trabalho e para promover o exercício da cidadania, da autonomia e do senso crítico dos estudantes.

## REFERÊNCIAS

ARAUJO, R. M. L.; FRIGOTTO, G. Práticas pedagógicas e ensino integrado.

**Revista Educação em Questão**, Natal, v. 52, n. 38, p. 61-80, maio/ago. 2015.

BLEIL, S. I. O padrão alimentar ocidental: considerações sobre a mudança de hábitos no Brasil. **Revista Cadernos de Debate**, v. VI, p. 1-25, 1998.

BRASIL. Ministério de Educação e Cultura. **LDB - Lei nº 9394/96, de 20 de dezembro de 1996**. Estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional. Brasília: MEC, 1996.

BRASIL. **Documento Base PROEJA - Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos**. 2007. Disponível em: [http://portal.mec.gov.br/setec/arquivos/pdf2/proeja\\_medio.pdf](http://portal.mec.gov.br/setec/arquivos/pdf2/proeja_medio.pdf) Acesso em: 26 jan. 2022.

CARVALHO, G. C. Concepções docentes sobre Ensino Médio Integrado no Instituto Federal de Alagoas. **Trabalho & Educação**, v.29, n.2, p.169-182, maio-ago. 2020.

IFAL. **Plano do Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em**

**Alimentos - na modalidade EJA**. 2022. Disponível em: [https://www2.](https://www2.ifal.edu.br/campus/murici/ensino/cursos/tecnicos-integrados/arquivos/PlanodoCursoAlimentosEJAEPTCampusMurici.pdf)

[ifal.edu.br/campus/murici/ensino/cursos/tecnicos-integrados/arquivos/PlanodoCursoAlimentosEJAEPTCampusMurici.pdf](https://www2.ifal.edu.br/campus/murici/ensino/cursos/tecnicos-integrados/arquivos/PlanodoCursoAlimentosEJAEPTCampusMurici.pdf) Acesso em: 14 dez. 2022.

MORAES, F.; KÜLLER, J. A. **Currículos integrados no ensino médio e na educação profissional: desafios, experiências e propostas**. São Paulo: Editora SENAC, 2016.

MUSSI, R. F. F.; FLORES, F. F.; ALMEIDA, C. B. Pressupostos para a elaboração de relato de experiência como conhecimento científico. **Revista Práxis Educacional**, v.17, n. 48, Vitória da Conquista, out./dez 2021.

RAMOS, M. **Concepção do ensino médio integrado**. Versão ampliada de exposição no seminário sobre ensino médio (Mossoró, RN), 2007. Disponível

em: [http://forumeja.org.br/go/sites/forumeja.org.br.go-/files/concepcao\\_do\\_ensino\\_medio\\_integrado5.pdf](http://forumeja.org.br/go/sites/forumeja.org.br.go-/files/concepcao_do_ensino_medio_integrado5.pdf). Acesso em: 17 set. 2017.

SIMMEL, G. Sociologia da refeição. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, n. 33, jan/jun.2004. p.159-166.

SOSO, D. M. G.; MESSER, S. O ensino da Sociologia na educação de jovens e adultos. **Boletim Técnico-Científico IF Farroupilha**, v. 4, n. 1, dez. 2018.