

14 e 15
SETEMBRO
2023



ISSN: 2526-3250

Curso Técnico em Panificação IFRS/Campus Osório: história, memórias e receitas

Autor(es):

- Ana Lúcia Olegário Saraiva
- Valentina de Borba Zanoni
- Luisa de Oliveira Deutschmann
- Fernanda Arboite de Oliveira
- Júlia Nunes Fromming

Nível de Ensino: Ensino Médio e Ensino Médio Técnico

Área do Conhecimento: Ensino - Ciências Sociais Aplicadas

Resumo:

Trata-se de um projeto de ensino a ser desenvolvido durante as disciplinas de História da Panificação e Panificação II, do curso Técnico em Panificação do IFRS/ Campus Osório. As atividades propostas nesta ação visam ambientar, integrar e socializar os alunos no espaço escolar com a vivência prática e como sujeitos históricos. O projeto aqui apresentado tem como objetivo geral organizar as memórias particulares e familiares relacionadas aos saberes e fazeres dos pães, bem como às memórias guardadas, tais como fotos e receitas atuais e de turmas anteriores do Curso. Como objetivos específicos tem: Ressignificar e organizar memórias, utensílios e receitas relacionados aos saberes e fazeres instituídos na produção de pães, bolos, e outros produtos de panificação; Engajar os estudantes na organização e avaliação das disciplinas de História da panificação e Panificação II do curso técnico em Panificação do IFRS/Campus Osório; Motivar os estudantes através da percepção de si enquanto sujeitos históricos; Envolver os alunos em uma prática diferenciada de aprendizagem, estimulando o desenvolvimento de competências como: trabalhar em equipe com iniciativa, criatividade e sociabilidade; Organizar uma Mostra de História da Panificação para expor as fotos, receitas e vivências. A disciplina de História da Panificação apresenta cunho teórico e envolve o conhecimento de História da Alimentação. Quando abordamos nas primeiras aulas os objetivos e a ementa do componente intitulado História da Panificação, a maior parte dos estudantes pensa se tratar apenas de temas relacionados ao passado. Porém, esses estudantes e suas vivências, memórias e aprendizados ao longo do curso também fazem história em suas vidas, no Curso de Panificação e no IFRS. Os estudantes foram convidados a reunir receitas antigas, bem como a registrar seus escritos e fotos durante as aulas práticas. Em um segundo momento, os estudantes, juntamente com as professoras e o bolsista, reuniram registros fotográficos e escritos. Foi observado o engajamento dos estudantes às atividades propostas e uma maior autonomia nas atividades práticas realizadas nas aulas posteriores ao

evento. Como resultados parciais, podemos destacar a última Mostra que contou com o acervo organizado pelos estudantes composto de cadernos de receitas, livros e equipamentos antigos relacionados à panificação.

Disponível em <https://moexp-2023.osorio.ifrs.edu.br/uploads/anai/2023/Anais MoExp 2023.2320.pdf>

Anais da Mostra de Ensino, Extensão e Pesquisa do Campus Osório - MoExp.
<https://moexp.osorio.ifrs.edu.br/anais>