



Produção de sanduíche no curso Técnico em Administração: relato de uma ação interdisciplinar

Sandwich Production in the Technical Course in Management: an Interdisciplinary
Action Report

Eder Daniel Corvalão¹, Evelise Zerger¹, Filipe Marchioro Pfutzenreuter¹

¹ Instituto Federal de Santa Catarina (IFSC) – Campus Urupema

RESUMO

A maioria dos estudantes do curso técnico concomitante de administração possui pouca ou nenhuma vivência profissional. Diante dessa realidade, no ano de 2023, ao estruturar os conteúdos da unidade curricular de Administração da Produção, surgiu a ideia de uma ação interdisciplinar. O objetivo foi proporcionar aos estudantes a oportunidade de aplicar os conhecimentos teóricos da área, abrangendo temas como arranjo físico, produtividade e sistemas de produção. Essa iniciativa contou com a colaboração dos professores das disciplinas de Redação Oficial e Gastronomia do Campus, resultando na produção de sanduíches que atendiam a critérios rigorosos de higiene e padrões de qualidade previamente estudados e definidos. Ao finalizar essa prática, os alunos foram desafiados a compilar suas observações em um relatório técnico. Destaca-se que toda essa atividade foi realizada no laboratório de gastronomia do IFSC Campus Urupema. Este artigo teve como propósito analisar e compartilhar os resultados dessa experiência, explorando a integração entre teoria e prática na formação técnica desses futuros profissionais.

Palavras-chave: Educação Profissional; Administração; interdisciplinaridade.

ABSTRACT

Students enrolled in the concurrent Technical Course in Management often lack professional experience. To address this gap, an interdisciplinary project was developed in 2023 within the Production Management curriculum. This article aimed to analyze the outcomes of this initiative, which provided students with an opportunity to apply theoretical knowledge—such as layout design, productivity, and production systems—to a practical context. The project involved collaboration with professors from Official Writing and Gastronomy disciplines. In the gastronomy laboratory at the IFSC Urupema Campus, students developed sandwiches that complied with pre-established hygiene and quality standards. Following the practical activity, they were challenged to consolidate their observations into a formal technical report. This article explored the integration of theory and practice in technical education and shared the results and insights gained from this experience.

Keywords: Professional Education; Management; interdisciplinary.

1. Introdução

No curso Técnico concomitante em Administração do Instituto Federal em Urupema - SC, a maioria dos discentes que ingressam possuem pouca ou nenhuma vivência profissional na área. Na unidade curricular de Administração da Produção os conteúdos são muito extensos e na maioria das vezes os discentes não percebem sua aplicação. Para contornar essa realidade, diversas atividades são empregadas para auxiliar a compreensão dos conteúdos, tais como: estudo de caso, visita técnica, entre outros, mas

a experiência prática como recurso de aprendizado pode apontar novos caminhos, especialmente com a integração de outras áreas do conhecimento.

A ação interdisciplinar apresentada neste relato de experiência contou com a parceria dos professores de Redação Oficial e também da área da Gastronomia, e constitui-se da confecção de sanduíches conforme critérios de higiene e atendendo padrões de qualidade estudados e definidos previamente.

A busca pela prática docente com maior efetividade, bem como os esforços para um progresso na aprendizagem discente, tem sido a preocupação de muitos estudiosos como Fazenda (1994) e Santomé (1998). Os autores citados ainda voltam a atenção para a aprendizagem com ações interdisciplinares, pois entendem que a articulação entre diversas áreas do conhecimento favorece a contextualização e a interpretação de assuntos que parecem estanques, quando apresentados sob uma única óptica. Santomé (1998), ainda coloca que ações de forma interdisciplinar favorecem o desenvolvimento de soluções criativas, gerando impacto positivo na aprendizagem, visto que o discente é levado a reformular conceitos e a ter uma compreensão reflexiva e crítica da vivência que ele está inserido.

2. Embasamento teórico

Os diversos desafios para melhorar a prática docente, como também os esforços para um progresso na aprendizagem discente tem sido objeto de pesquisa de estudiosos da área, como Pimenta e Lima (2004), que afirmam que “além das questões de orientação, faz-se necessário analisar as concepções acerca da prática na formação dos profissionais”.

Para pensar a educação nesse foco se faz necessário rever os métodos, conceitos, e também as estruturas em que se baseiam as diversas práticas pedagógicas. Nesse quesito a interdisciplinaridade encontra um sentido para suas implicações sobre o processo de conhecimento. Japiassu (1976), em seus estudos percebe que uma das características das ações interdisciplinares se expressa na intensidade das trocas que acontece entre as especificidades e a integração das disciplinas:

Do ponto de vista integrador, a interdisciplinaridade requer equilíbrio entre amplitude, profundidade e síntese. A amplitude assegura uma larga base de conhecimento e informação. A profundidade assegura o requisito disciplinar e/ou conhecimento e informação interdisciplinar para a tarefa a ser executada. A síntese assegura o processo integrador. (JAPIASSU, 1976 p. 65-66)

O conceito de interdisciplinaridade engloba diversas abordagens de estudo, neste sentido Japiassu (1976) interpreta como a interação entre as disciplinas, ressaltando que essa interação pode se manifestar em diferentes níveis e complexidades. Fazenda (1979), Araújo (2009), entre outros autores apresentam um entendimento no sentido mais amplo, sendo definido como a necessidade de interligação entre as diferentes áreas do conhecimento.

Na legislação educacional brasileira, a relevância do enfoque interdisciplinar não apenas está delineada para conferir respaldo legal a esse processo, mas também para enfatizar a necessidade de sua aplicação no âmbito educacional. Entre os documentos que regulamentam a educação brasileira, as Diretrizes Curriculares Nacionais, abordam o tema da interdisciplinaridade, especialmente em relação à Educação Profissional Técnica de Nível Médio, onde são estabelecidos os Princípios Norteadores:

VIII- contextualização, flexibilidade e interdisciplinaridade na utilização de estratégias educacionais favoráveis à compreensão de significados e à integração entre a teoria e a vivência da prática profissional, envolvendo as

múltiplas dimensões do eixo tecnológico do curso e das ciências e tecnologias a ele vinculadas; (BRASIL, DCN, 2013.)

Na configuração curricular e na organização disciplinar das escolas, em sua maioria, ainda prevalece a abordagem pedagógica tradicional, entretanto, de acordo com Perrenoud (2000) e Araújo (2009), torna-se fundamental que os educadores priorizem aprimorar suas práticas pedagógicas, uma vez que isso reflete seu comprometimento com a educação. Além disso, essa abordagem possibilita que os discentes desempenhem um papel central na construção do conhecimento, promovendo assim uma aprendizagem mais significativa.

De acordo com Fazenda (2002), o processo interdisciplinar é o espaço onde o professor encontra oportunidades contínuas para a inovação, favorecendo o incentivo a observação, o compromisso, a participação e a construção do próprio conhecimento dos discentes. É na aplicação prática que o professor deve se perceber como mediador do conhecimento, desempenhando o papel de facilitador na integração dos saberes na sala de aula.

Quando é abordada a questão da formação de professores no contexto do Ensino Profissional e Tecnológico (EPT), é essencial promover a reflexão sobre os conhecimentos específicos necessários para atuar nesta etapa do processo educacional. Isso ocorre porque as orientações gerais das Diretrizes Curriculares Nacionais da Educação Básica, enfatizam a importância da integração com o setor produtivo, a comunidade e outras oportunidades locais de formação quando se refere a Educação Profissional:

Do professor da Educação Profissional é exigido, tanto o bom domínio dos saberes pedagógicos necessários para conduzir jovens e adultos nas trilhas da aprendizagem e da constituição de saberes e competências profissionais, quanto o adequado domínio dos diferentes saberes disciplinares do campo específico de sua área de conhecimento, (...) Além destes dois campos de saberes fundamentais, ainda se exige do professor da Educação Profissional, os saberes específicos do setor produtivo do respectivo eixo tecnológico ou área profissional na qual atua. (BRASIL, 2013, p. 252)

Dentro do contexto da interdisciplinaridade, surge a necessidade de adotar uma abordagem renovada em relação ao conhecimento, pois implica atitudes orientadas para a busca da compreensão unificada do pensamento, estimulando a participação ativa de discentes e professores em um processo conjunto de investigação e construção do conhecimento. E conforme Fazenda (2002, p.31): “uma mudança de atitude frente ao problema do conhecimento, é a substituição de uma concepção fragmentária pela unitária do ser humano”.

Os educadores que atuam como agentes em suas realidades precisam refletir, analisar as diversas situações conforme aborda Pimenta e Lima (2004), sobre a prática docente:

envolve o estudo, a análise, a problematização, a reflexão e a proposição de soluções às situações de ensinar e aprender. Envolve experimentar situações de ensinar, aprender a elaborar, executar e avaliar projetos de ensino não apenas nas salas de aula, mas também nos diferentes espaços da escola. (...) Envolve o conhecimento, a utilização e a avaliação de técnicas, métodos e estratégias de ensinar em situações diversas. (PIMENTA; LIMA, 2004, p.55).

Ao possibilitar a interdisciplinaridade, o professor favorece o entendimento das relações entre as situações apresentadas em sala com outros conteúdos escolares, bem

como com os problemas do cotidiano, levando os discentes a refletirem sobre a realidade em que vivem. Essa ação interdisciplinar teve como objetivos facilitar a compreensão de conteúdos teóricos de Administração da Produção e Redação Oficial, unidades curriculares regulares do curso Técnico de Administração por intermédio de uma atividade prática, além de favorecer o entendimento da lógica operacional e das relações pessoais envolvidas durante a execução das operações produtivas, ressaltando a importância da interdisciplinaridade no processo de aprendizagem.

3. Metodologia

A realização da proposta de ação interdisciplinar ocorreu no Curso Técnico Concomitante em Administração do IFSC, Campus Urupema-SC, entre as Unidades Curriculares (UCs) de Administração da Produção, Redação Oficial e teve a colaboração da professora de Gastronomia, durante o primeiro semestre do ano de 2023.

A integração dos conhecimentos práticos se deu quando os discentes se organizaram em duas equipes e tiveram que realizar a escolha do tipo de sanduíches que produziram, planejamento da linha de produção, a maneira que adquiririam os insumos (pão e demais ingredientes para montar 15 sanduíches), o uso das ferramentas de controle adequadas com relação a tempo e a conservação dos insumos (relógio, reserva do laboratório de gastronomia), entre outros. O tempo previsto para a prática no laboratório seria de duas horas ao total.

A ação envolveu momentos paralelos nas duas unidades curriculares, mas interligadas nos processos de atuação, pois as equipes apresentariam no relatório técnico também a elaboração de um fluxograma apresentando a maneira como se organizaram.

Ao exercitar o planejamento e controle da produção dessa atividade foi possível estabelecer a conexão com os conteúdos teóricos da disciplina de Administração da Produção como: arranjo físico, produtividade, sistemas de produção, fluxograma organizacional, entre outros. Esses conteúdos se tornaram práticos quando da escolha do tipo de produção para a ação interdisciplinar, pois por meio da culinária vivenciaram o planejamento da linha de produção de sanduíche, a aquisição dos insumos para a realização da produção, e o uso de layout de produção e controle adequados.

Como já dito em momentos paralelos com a unidade curricular de Redação Oficial, constituinte da formação do futuro técnico em administração, foi trabalhado a elaboração de relatório técnico que os discentes executaram durante, e ao final dessa ação interdisciplinar. Já a interação com a professora de gastronomia se deu no espaço do laboratório do Campus onde foram apresentadas orientações sobre questões de higiene, técnicas gastronômicas e processos com a produção de alimentos. Cabe destacar que os conhecimentos de gastronomia foram abordados de forma extracurricular, com o objetivo de embasar a prática proposta.

Este relato de experiência, apresentado também através de registros fotográficos e de produções dos discentes servem de contribuição para mostrar o envolvimento das unidades curriculares do Curso, que proporcionou aos alunos melhores condições de aprendizagem dos conteúdos de ambas as UCs, durante as três semanas planejadas para esta ação interdisciplinar.

4. Resultados e discussão

Nas aulas de Administração da Produção o professor apresentou os conceitos de arranjo físico, produtividade, sistemas de produção, fluxograma organizacional, layout de produção, e os desafiou a remeter esses conceitos para a aplicação quando da produção de sanduíches em uma grande lanchonete. Em momentos paralelos como mostra a Fig. (1), o professor de Administração da Produção compartilhou espaços em suas aulas com

a professora do Curso de Gastronomia, a fim dos discentes terem contato com noções específicas sobre a dinâmica e cuidados quando da elaboração de alimentos.



Figura 1: Professores de Administração e Gastronomia orientando os discentes. Fonte: Arquivo pessoal do pesquisador, 2023

A professora de gastronomia explicitou os cuidados que o manipulador de alimentos deve ter em relação a higiene e conservação dos mesmos, etapas e técnicas para a produção dos sanduíches, garantindo assim um alimento seguro, com boa aparência e agradável ao paladar do cliente.

Para além do objetivo da atividade de produção de sanduíches aplicados aos conhecimentos, de forma transversal podemos destacar que “A Gastronomia é uma ciência que transcende a técnica, que não se limita às formas de cocção [...]. Todos esses fatores são fundamentais, claro. Porém não são tudo. [...] Trata-se de uma experiência de sujeito-a-sujeito.”, conforme trazem Diego e Figueiredo (2014).

As equipes antes de entrarem no laboratório de gastronomia foram paramentadas conforme orientações da professora responsável pelo mesmo. A Fig. (2) registra um pouco desse momento:



Figura 2: Professora de Gastronomia orientando a paramentação dos discentes - Fonte: Arquivo pessoal do pesquisador, 2023

A professora também apresentou os diversos utensílios que os discentes fariam uso, bem como a dinâmica e cuidados com os alimentos, como mostra a Fig. (3). Foram recordadas as especificações do sanduíche (presunto, queijo e demais ingredientes) como se fosse o pedido de um cliente, e a sequência de preparação.



Figura 3: Professora apresentando o laboratório e os diversos utensílios - Fonte: Arquivo pessoal do pesquisador, 2023

Cada equipe deveria montar 15 sanduíches em 30 minutos, e como controle de qualidade foi estabelecido o peso médio de 135 gramas para cada sanduíche com um intervalo de aceitação de 8% a mais ou a menos. Os itens produzidos fora desta especificação seriam descartados no final da atividade, pois não atendiam o padrão especificado; e, seria considerada vencedora a equipe que apresentasse a maior quantidade de sanduíches dentro dos critérios de controle.

Foi programado um intervalo de 5 minutos, que aconteceu na metade do tempo destinado a esta atividade prática, onde seria possível uma verificação de acertos e ajustes na linha de produção, caso necessário.

As equipes tiveram que organizar setores específicos (layout de produção) para o preparo dos sanduíches: higienização, corte e montagem, controle de qualidade e embalagem, seguindo as orientações que foram apresentadas nas aulas, conforme mostra a Fig. (4).



Figura 4: Equipes organizando a linha de produção - Fonte: Arquivo pessoal do pesquisador, 2023

Para representar diversas atividades de um fluxo produtivo foi estudado em Administração da Produção a construção e o uso de fluxogramas, que utilizam símbolos para representar as etapas do processo produtivo e o relacionamento entre estas etapas. O fluxograma ajuda a identificar problemas, padronizar procedimentos e facilitar a tomada de decisões informadas, contribuindo para o sucesso da operação de produção de uma organização.

No relatório técnico dos discente sobre a atividade, eles confeccionaram um fluxograma representando como sua equipe estruturou-se para cumprir a tarefa. O fluxograma apresentado na Fig. (5) foi elaborado pela “aluna 2”, e permite visualizar as tarefas de sua equipe.

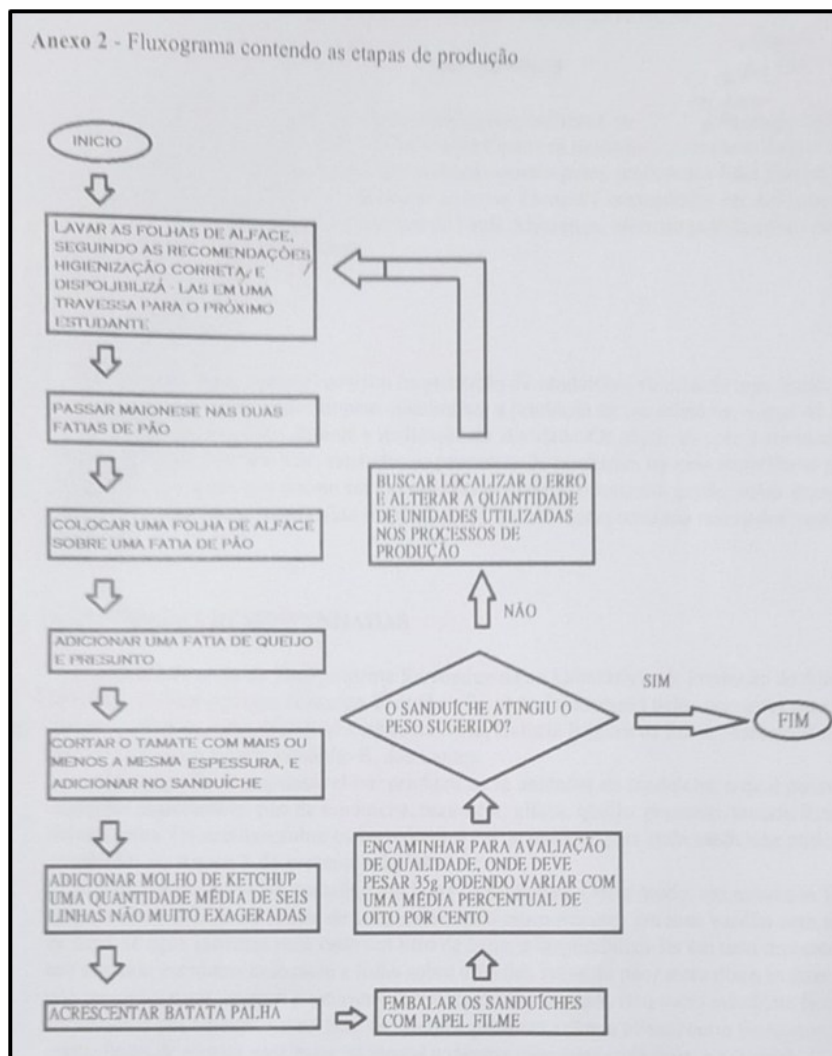


Figura 5: Fluxograma anexado ao relatório da aluna 2 - Fonte: Arquivo pessoal do pesquisador, 2023

O intervalo para conferência da produção foi sinalizado pelo professor de Administração com o toque de um despertador, fazendo com que as equipes levantassem os braços para não prosseguir com a produção, conforme apresentado na Fig. (6).



Figura 6: Intervalo para acertos na linha de produção. - Fonte: Arquivo pessoal do pesquisador, 2023

Após o processo de avaliação da produção de sanduíche, os representantes das equipes que acompanharam a pesagem e as avaliações registradas pelos professores, retornaram às equipes e repassaram as informações para acertos que se fizeram necessários na linha de produção do produto. A Fig. (7) mostra momentos de debate entre os integrantes, pois cada um queria apresentar modos de solucionar as diferenças que surgiram no produto de cada equipe.



Figura 7: Representantes retornaram às equipes: reavaliação - Fonte: Arquivo pessoal do pesquisador, 2023

Ao reorganizar a linha de produção, os grupos apresentaram maior empenho e deram mais atenção ao processo. Foi dedicada atenção também a organização do local e dos utensílios utilizados na produção.

O momento final da atividade no Laboratório, como mostra a Fig. (8), foi dedicado a avaliação da produção, realizada pelos professores, ressaltando pontos da dinâmica da fabricação, bem como a apresentação final dos produtos. As duas equipes conseguiram produzir os 15 sanduíches. No critério de qualidade a equipe 1 teve 12 sanduíches dentro do intervalo de peso estabelecido e a equipe 2 teve 14 sanduíches dentro da especificação.

Em seguida aconteceu uma discussão sobre a experiência realizada, onde os discentes responderam aos questionamentos dos professores e puderam demonstrar a aprendizagem e registraram sua satisfação com o trabalho produzido, como também realizaram a degustação dos produtos.



Figura 8: Momento final: avaliação da produção - Fonte: Arquivo pessoal do pesquisador, 2023

Com relação à Unidade Curricular de Redação Oficial, o conteúdo da respectiva ementa mais diretamente contemplado foi o gênero textual relatório. Mais do que estudar de forma descontextualizada as regras da gramática normativa, o estudo da língua portuguesa, segundo Weiss et al. (2018), deve voltar-se à instrumentalização do discente para utilizar eficientemente a língua na elaboração e na interpretação dos textos que circulam na vida social. Em se tratando de futuros técnicos em administração, conhecer o gênero textual relatório e saber produzi-lo é de fundamental importância, haja vista que ele é frequentemente requerido no mundo do trabalho.

Quando o estudo de um gênero textual é exclusivamente teórico ou parte de uma situação fictícia, os conhecimentos costumam ser retidos de uma forma muito efêmera. Por outro lado, a redução da abstração proporcionada pela produção de um relatório a partir de uma experiência que, de fato, foi vivenciada – como foi o caso da produção de sanduíches – tende a proporcionar conhecimentos mais aprofundados e duradouros.

No caso acima, indutivamente, os discentes tiveram de acionar conhecimentos lexicais, sintáticos, discursivos, em termos de tipologia e de gêneros textuais; para, assim, chegarem ao resultado final de conceberem relatórios, como mostra a Fig. (9) que, mediante a avaliação por parte dos professores, puderam ser considerados coerentes com aqueles que precisarão ser elaborados no exercício da profissão.

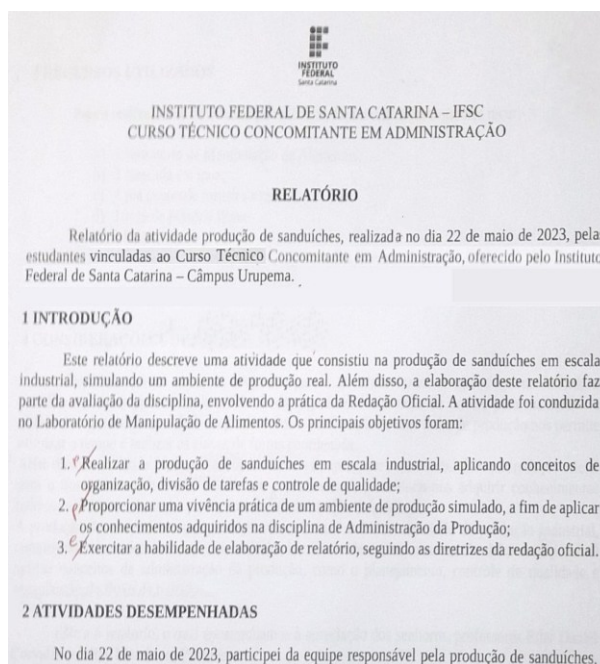


Figura 9: Registro do relatório elaborado pela “aluna – 1”. Fonte: Arquivo pessoal do pesquisador, 2023

De forma crítica, a experiência permitiu identificar quais competências se destacaram no processo. Entre elas, sobressaíram o trabalho em equipe, a visão sistêmica e, de maneira ainda mais evidente, a tomada de decisão, uma vez que os grupos precisaram realizar ajustes imediatos diante de imprevistos durante a produção. Por outro lado, algumas dificuldades ficaram evidentes, especialmente a comunicação entre os setores da linha de produção, que impactou o fluxo das atividades e exigiu maior coordenação entre os membros. Também se destacou a questão da padronização dos produtos, já que parte dos sanduíches precisou ser refeita e alguns foram rejeitados na etapa final de controle de qualidade. Esses aspectos revelam que a iniciativa transcendeu o ensino de conteúdos técnicos, proporcionando uma vivência prática na qual competências e dificuldades típicas do mundo do trabalho emergiram de maneira integrada e propícia à aprendizagem significativa.

5 Considerações finais

A experiência prática como recurso de aprendizado pode mostrar a importância da integração entre diversas áreas do conhecimento, pois motivou e envolveu os discentes desse curso específico, colaborando para uma efetiva aplicação dos conhecimentos e o entendimento dos arranjos produtivos que existem na sociedade atual.

Percebeu-se entre os envolvidos um clima de cooperação e a retomada dos conceitos apreendidos no curso, a “Aluna 3” (2023) descreve em seu relatório: “A atividade foi extremamente interessante e divertida. Durante o processo pudemos perceber como a organização e retorno do controle de qualidade desempenharam um papel fundamental para que pudéssemos concluir todos os sanduíches dentro do tempo e padrão de qualidade”.

Neste contexto, quando os professores se preocupam com sua prática pedagógica, envolvendo “a avaliação de técnicas, métodos e estratégias de ensinar em situações diversas” (PIMENTA & LIMA, 2004, p.55), que é a expressão do comprometimento, proporcionam também aos discentes o papel de protagonista dos novos saberes. Essa perspectiva também foi relatada pela Aluna 4 (2023), ao reconhecer que a atividade contribuiu para o desenvolvimento de competências essenciais como trabalho em equipe, comunicação efetiva e tomada de decisões em um ambiente simulado de produção.

Ao tratar da interdisciplinaridade na Educação Profissional, é importante considerar o perfil de egresso desejado e como o currículo pode favorecer a aquisição de competências técnicas e socioemocionais. Nesse sentido, a experiência aqui relatada demonstrou a viabilidade de integrar teoria e prática por meio da colaboração entre áreas distintas, da seleção de conteúdos curriculares relevantes e da adoção de metodologias ativas de ensino-aprendizagem.

Além de favorecer a aprendizagem técnica, a produção de sanduíches proporcionou contato com uma dimensão subjetiva e prazerosa do ato de produzir e compartilhar alimentos. A atividade também fortaleceu vínculos coletivos, estimulando a cooperação e a superação de desafios em equipe.

Por fim, registra-se a satisfação dos professores em realizar uma ação interdisciplinar que se mostrou significativa para os discentes, com potencial de ser replicada em outros cursos e contextos. Espera-se, portanto, dar continuidade a iniciativas semelhantes, consolidando a interdisciplinaridade como uma prática pedagógica relevante para a formação profissional.

Referências

- ARAÚJO, Mayra de Castro Miranda. *Competências do professor para o trabalho com projetos de forma eficaz*. 2009. Dissertação (Mestrado em Educação Tecnológica) – Centro Federal de Educação Tecnológica de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2009.
- BRASIL. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Básica. *Síntese das Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Básica*. Brasília: MEC, 2013. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=32621-cne-sintese-das-diretrizes-curriculares-da-educacao-basica-pdf&Itemid=30192. Acesso em: 22 jul. 2023.
- DIEGO, Jorge C.; FIGUEIREDO, Luciana P. Gastronomia como objeto de prazer? Diálogos com a Psicanálise e a Antropologia. *Nutrivisa*, Fortaleza, v. 1, n. 2, p. 37–47, jul./out. 2014. Disponível em: <https://revistas.uece.br/index.php/nutrivisa/issue/view/453>. Acesso em: set. 2023.
- FAZENDA, Ivani Catarina Arantes. *Integração e interdisciplinaridade no ensino brasileiro: efetividade ou ideologia*. São Paulo: Loyola, 1979.
- _____. *Interdisciplinaridade: história, teoria e pesquisa*. Campinas, SP: Papirus, 1994.

- _____. *Interdisciplinaridade: um projeto em parceria*. 5. ed. São Paulo: Loyola, 2002.
- JAPIASSU, Hilton. *Interdisciplinaridade e patologia do saber*. Rio de Janeiro: Imago, 1976.
- PERRENOUD, Philippe. *Dez novas competências para ensinar*. Porto Alegre: Artmed, 2000.
- PIMENTA, Selma Garrido; LIMA, Maria Socorro Lucena. *Estágio e docência*. São Paulo: Cortez, 2004.
- SANTOMÉ, Jurjo Torres. *Globalização e interdisciplinaridade: o currículo integrado*. Porto Alegre: Artes Médicas, 1998.
- WEISS, Cláudia S.; TAFNER, Elisabeth P.; LORENZI, Estela M. B.; EWALD, Luana. *Comunicação e linguagem*. Indaial: Uniasselvi, 2018.