

## **Curso técnico em panificação IFRS - Campus Osório: história, memórias e receitas**

<sup>1</sup>Júlia Nunes Fromming, <sup>1</sup>Ana Lúcia Olegário Saraiva, <sup>1</sup>Ana Lúcia Olegário Saraiva, <sup>1</sup>Valentina Borda Zanoni, <sup>1</sup>Valentina Borda Zanoni, <sup>1</sup>Luisa Oliveira Deutschmann  
\*Fernanda Arboite Oliveira  
\*Orientador(a)

<sup>1</sup>Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS) - *Campus Osório*.  
Osório, RS, Brasil

O projeto de ensino reúne os componentes curriculares da História da Panificação e Panificação II do curso Técnico em Panificação do IFRS - Campus Osório, que abordam conhecimentos de cunho teórico e histórico, servindo como uma introdução aos temas e receitas que são desenvolvidos nos componentes curriculares do segundo semestre do curso. Os alunos pensam que os tópicos trabalhados em História da Panificação estão relacionados essencialmente ao passado. Todavia, suas vivências, memórias e aprendizados ao longo do curso também fazem história em suas vidas, em especial junto ao Curso de Panificação. Desta forma, o desenvolvimento do projeto justifica-se por materializar as lembranças em algum tipo de suporte, pois é uma maneira da memória possuir forma e durabilidade que pode se tornar a própria história de quem a produziu; e porque a recordação, quando materializada pode ser mostrada e compartilhada com outras pessoas. A proposta é organizar as memórias particulares e familiares relacionadas aos saberes e fazeres dos pães, bem como às lembranças guardadas, tais como fotos e receitas atuais e de turmas anteriores do curso de Panificação. A Educação Profissional Tecnológica, conforme suas diretrizes, orientam que os cursos devem ser elaborados considerando os princípios norteadores, como da indissociabilidade entre educação e prática social, bem como entre saberes e fazeres no processo de ensino e aprendizagem, considerando-se a historicidade do conhecimento, valorizando os sujeitos do processo e as metodologias ativas e inovadoras de aprendizagem centradas nos estudantes. Neste sentido, propor novas formas de aprendizagem bem como de avaliação contribuem no caminho formativo dos discentes. É neste contexto que se aplica este projeto. Para seguir o percurso, o projeto é desenvolvido para que os acadêmicos se percebam enquanto sujeitos históricos participantes do processo. Os alunos foram convidados a reunir receitas antigas, bem como a registrar seus escritos e fotos durante as aulas práticas. Em um segundo momento, os discentes, juntamente com a equipe do projeto, reuniram registros fotográficos e escritos. Os primeiros resultados foram a realização de uma mostra inicial com um acervo organizado composto de cadernos de receitas, livros e equipamentos antigos relacionados à panificação. Foi observado o engajamento dos estudantes às tarefas propostas e um senso de pertencimento durante a realização das práticas realizadas nas aulas posteriores às atividades.

**Palavras-chave:** panificação, memória, história

**Nível de ensino:** Ensino Médio/Técnico

**Área do conhecimento:** Ciências Sociais Aplicadas