

PROJETOS INTEGRADORES: ELEMENTOS CONSTITUTIVOS DE UMA HISTÓRIA DE SUCESSO

INTEGRATION PROJECTS: CONSTITUTIVE ELEMENTS OF A SUCCESS HISTORY

Maria Cecília Preto da Rocha de Almeida¹

Resumo

Este artigo tem como objetivo descrever o processo de construção de práticas interdisciplinares, no curso de Bacharelado em Hotelaria, do Centro Universitário Senac - Campus Santo Amaro - SP, a partir da análise do manual de orientação para alunos e professores do Projeto Integrador I - Cenários da Hospitalidade Paulistana - , do primeiro período, de forma a discutir se os pressupostos teóricos que subjazem a sua elaboração tendem a favorecer a produção de experiências interdisciplinares bem sucedidas. Os dados analisados apontam que qualquer que seja o projeto integrador, ele deve refletir, no manual de orientação a professores e alunos, a marca da colaboração e da integração entre as

¹ Maria Cecília Preto da Rocha de Almeida é mestre em Linguística Aplicada e graduada em Letras. Atualmente é docente das disciplinas Projeto Integrador, Metodologia, Pesquisa, Tecnologia e Sociedade, Comunicação e Expressão, Estágio Supervisionado nos cursos de Bacharelado em Hotelaria, Tecnologia em Hotelaria, Bacharelado em Ciências Contábeis, Tecnologia em Redes de Computadores, Tecnologia em Sistemas para a Internet, do Centro Universitário Senac – Campus Santo Amaro-SP. É responsável pela seleção dos temas, elaboração e correção das redações do Processo Seletivo Presencial e à Distância dos cursos de graduação da Instituição. Atua junto às coordenações de área e professores, auxiliando-os na produção de itens avaliativos para a Avaliação de Aprendizagem aplicada aos cursos que passam pelo Enade e orienta alunos quanto ao formato do exame e as maneiras de aprimorar o desempenho na referida avaliação. Realiza também oficinas de redação para alunos de Iniciação Científica do Centro Universitário Senac, Campus-Santo Amaro-SP.

disciplinas e estar suficientemente claro, coerente e detalhado no referido documento. Nesse sentido, projetos bem sucedidos não nascem de fórmulas intuitivas, mas sim a partir da construção de processos informados teoricamente sobre o que é interdisciplinaridade, os aspectos que a caracterizam e o papel de cada um dos atores envolvidos. Portanto, um projeto integrador tem chances de configurar-se como interdisciplinar e uma história de sucesso, quando está apoiado em pressupostos epistemológicos e metodológicos que são periodicamente revisitados e rompe com modismos, improvisação e acomodação.

Palavras-chave: Projeto Integrador. Marca Diferenciadora. Atitude Interdisciplinar. Construção do saber. Manual.

Abstract

This paper aims to describe the process of building interdisciplinary practices in the course of Bachelor in Hospitality, at Senac University Center - Santo Amaro Campus - SP, from the analysis of the manual for students and teachers of the Integrating Project I - Scenarios of Paulistana Hospitality - the first period, in order to discuss if the theoretical assumptions that underlie their development tend to favor the production of successful interdisciplinary experiences. The analyzed data show that whatever the project, it should reflect in its manual for teachers and students, the collaboration and integration traces among the disciplines and must be sufficiently clear, coherent and detailed in this document. In this sense, successful projects are not born out of intuitive formulae, but from the construction process theoretically informed about what interdisciplinarity is, the aspects that characterizes it and the role of each of the actors involved. Therefore, an integrating project has the chance to be considered as interdisciplinary and a successful case when it is supported by epistemological and methodological assumptions that are regularly revisited and break with fads, improvisation and non-proactivity.

Keywords: Integrating Project. Differentiating Mark. Interdisciplinary Attitude. Knowledge Construction. Manual.

Introdução

A vivência interdisciplinar é descrita por especialistas como uma prática que exige reflexão crítica profunda e inovadora sobre as formas de aquisição do conhecimento, uma atitude de insatisfação diante da visão tradicional de ensino que trata o saber como algo fragmentado, além de uma postura de abertura ao diálogo com outras disciplinas (JAPIASSU, 1976, FAZENDA, 1998, SEVERINO, 1998).

O percurso de vinte quatro anos de experiências interdisciplinares realizado pelos cursos de Turismo, Hotelaria e Gastronomia do Senac tem origem nos Trabalhos de Análise Interdisciplinares (TAIs), do curso de Tecnologia em Hotelaria e nos Projetos Interdisciplinares (PROINs), do curso de Bacharelado em Hotelaria, na época faculdades isoladas. Hoje, no Centro Universitário, o que era um projeto de final de curso e um trabalho conduzido por um docente dentro da sua disciplina, ganha status de componente curricular sob a denominação de Projeto Integrador (PI).

Com carga horária total de 216 horas, distribuídas igualmente do primeiro ao sexto períodos do Bacharelado em Hotelaria, e 144 horas no de Tecnologia em Hotelaria, depois de Estágio Supervisionado é a disciplina com maior número de aulas nos referidos cursos. Em Tecnologia em Gastronomia, com 144 horas, igualmente diluídas ao longo do primeiro ao quarto semestre, depois de Habilidades Básicas de Cozinha, é também a segunda maior carga horária do curso. Já em Tecnologia em Eventos, graduação presente recentemente no catálogo de cursos oferecidos pela instituição, também é reservado a Projeto Integrador 144 horas, desmembradas ao longo dos quatro períodos, sendo o componente curricular com maior quantidade de aulas.

Em 2005, um grupo de pesquisadores da então linha “Cultura, Entretenimento e Hospitalidade”, ao refletir sobre o fazer interdisciplinar praticado pela área, trouxe resultados que evidenciavam a sua importância para a formação profissional dos alunos, mas também chamavam a atenção para o seu caráter intuitivo e alertavam para o esgotamento gradativo de um modelo interdisciplinar guiado somente pela prática (RAMOS et al., 2005).

Constata-se, pois, que, embora desde sempre tenha sido uma marca pedagógica diferenciadora da área, Projetos Integradores apresenta-se como um campo de estudo ainda carente de investigações sistematizadas que levem professores, coordenadores, alunos e instituição em direção a uma sólida compreensão sobre a prática realizada.

Projetos interdisciplinares são concebidos, desenvolvidos, finalizados e apresentados influenciados pela relação que se estabelece entre professor orientador, professores coorientadores e alunos, coordenadores e instituição. Este artigo tem como objetivo descrever o processo de construção de práticas interdisciplinares, no curso de Bacharelado em Hotelaria, do Centro Universitário Senac - Campus Santo Amaro - SP, a partir da análise do manual de orientação para alunos e professores do Projeto Integrador I - Cenários da Hospitalidade Paulistana - , do primeiro período, de forma a discutir se os pressupostos teóricos que subjazem a sua elaboração tendem a favorecer a produção de experiências interdisciplinares bem sucedidas.

A Experiência Interdisciplinar

O exercício da interdisciplinaridade é condição natural e interna das ciências, para melhor apreensão da realidade que nos cerca (FAZENDA, 2006, FERREIRA, 2001).

O processo de aprendizagem interdisciplinar, na visão de Santos (2010), deve ser encarado como

um processo global e complexo, em que a teoria e a prática se fundem e o conhecimento da realidade e a intervenção nela tornam-se faces de uma mesma moeda. A aprendizagem é desencadeada a partir de um problema que surge e que conduz à investigação à busca de informações, à construção de novos conceitos, à seleção de procedimentos adequados (p.166).

O parágrafo introdutório do Projeto Integrador I, presente na seção de abertura do manual e transcrito abaixo, demonstra sintonia com o pensamento de Fazenda (2006) e Santos (2010, constituindo-se no ponto de partida detonador do Projeto Integrador I - Cenários da Hospitalidade Paulistana, cujo conceito-chave mobiliza as disciplinas de Comunicação , Eventos e Lazer , Fundamentos do Turismo e Hospitalidade , Operação e Supervisão em Serviços de A&B , Operação e Supervisão em Serviços de Hospedagem , Pesquisa, Tecnologia e Sociedade, Psicologia das Relações Humanas e Teorias da Administração.

A hospitalidade, tema antigo na sociedade, destaca-se, hoje, como um amplo e rico campo de investigação científica e atuação profissional. A partir da experiência educativa de integração das disciplinas, da reunião de múltiplos olhares, e de atividades práticas, os alunos do primeiro período, do curso de bacharelado em hotelaria, vivenciam situações reais, interagem com a sociedade de forma crítica, exploram os fundamentos teóricos da hospitalidade e analisam a importância de sua aplicação em um cenário público ou comercial, de escolha dos grupos, ampliando a compreensão sobre os problemas e os desafios da realidade pesquisada. As questões que norteiam o projeto interativo deste semestre são: Como se caracteriza a hospitalidade do local visitado? De que maneira os setores e profissionais do mercado refletem na prática o conceito?

Uma característica que chama atenção de professor e alunos que se engajam em experiências interdisciplinares, de acordo com Japiassu (1976, p.74) é “a intensidade das trocas entre os especialistas e o grau de integração real das disciplinas no interior de um projeto específico de pesquisa”. Para que um projeto interdisciplinar tenha sucesso é necessário que todos os atores estejam envolvidos no processo e dele desejem fazer parte (FAZENDA, 2006, BOCHNIAK, 2001).

Embora elencados como objetivos específicos (itens a e b), no referido manual, tais dados evidenciam que a interdisciplinaridade exige de todo especialista o reconhecimento dos limites de seu saber, assim como a humildade para receber as contribuições das outras disciplinas, reconhecendo que todas elas se complementam em prol de objetivos comuns (FAZENDA, 2006).

Ciente de que o avanço interdisciplinar depende do progresso das próprias disciplinas, nos objetivos específicos abaixo, os docentes dos componentes curriculares de Fundamentos do Turismo e Hospitalidade e Teorias da Administração, por exemplo, exploram relações de interdependência e reciprocidade, postura interdisciplinar que favorece a construção de trabalhos de qualidade, alinhados com os pressupostos teóricos da Interdisciplinaridade:

(a) introduzir os alunos no campo da pesquisa, propiciando-lhes o desenvolvimento de uma visão abrangente e interdisciplinar sobre o universo da hospitalidade nos seus diferentes domínios; familiarizar os alunos com conceitos chave da hospitalidade para que sejam capazes de reconhecê-los, interpretá-los no cenário de estudo escolhido;

(b) provocar a reflexão sobre os processos administrativos e sua influência na percepção da hospitalidade, analisando o planejamento, organização, direção e controle dentro da empresa; apresentar organograma, descrição de cargos e instrumentos de controle da empresa (se esta não tiver, caso os tenha, somente reproduzir); analisar a eficiência e eficácia dos processos;

Como destacou-se acima, na proposta expressa no manual subjaz a concepção teórica de interdisciplinaridade que exige do professor orientador e dos coorientadores do projeto disposição intelectual para refletir e questionar as formas tradicionais de aquisição do conhecimento.

Para que a pesquisa interdisciplinar tenha credibilidade e os alunos possam atingir os objetivos propostos, uma investigação científica deve fundamentar-se em teorias reconhecidas pela área, e apoiar-se em procedimentos metodológicos indicados pelos professores do semestre.

O manual analisado destaca na seção 2 Metodologia, subseção 2.1 Da condução do estudo algumas obras que darão sustentação à pesquisa, além de materiais online, revistas, jornais:

BARROS, C. S. G. Pontos de psicologia geral. 13. ed. São Paulo: Atlas, 2001.

BOCK, A. M. B. ; FURTADO, O.; TEIXEIRA, M.L.T. Psicologia: uma introdução ao estudo de psicologia. 13. ed. São Paulo: Saraiva, 1999.

BRAGA. M. R.G. Viagens e viajantes. Brasília: Brasília – DF, 2001.

CAMARGO, L.O.L. Hospitalidade . São Paulo: Aleph, 2004.

CÂNDIDO, I. Governança em hotelaria. Caxias do Sul: EDUCS, 2000

Os dados acima também revelam o papel que os projetos interdisciplinares, em nível de universidade, procuram ocupar hoje na busca da superação da dicotomia ensino-pesquisa, “transformando as salas de aulas dos cursos de graduação em locais de pesquisa, não restringindo esta prática somente aos cursos de pós-graduação” (FAZENDA, 2006, p.73).

Para Santos (2010), ao se pensar no desenvolvimento de projetos integradores, é de fundamental importância que o professor orientador “esteja presente em todas as fases, esclarecendo dúvidas, sugerindo melhorias, envolvendo e estimulando todos na participação e realizando sínteses integradoras.” (p.169-170).

Tal atitude interdisciplinar encontra-se refletida no manual na seção 2 Metodologia – Da condução do estudo, subseção 2.2 Das Obrigações :

2.2.1 Cabe ao professor orientador

Em sala, fazer a leitura do manual, esclarecendo as dúvidas que possam surgir, corrigir as 6 (seis) versões intermediárias, conforme as datas especificadas no quadro abaixo:

Versões Intermediárias	Datas de Postagem e entrega	Etapas a cumprir
1ª.	05/03	Introdução - Capítulo I
2ª	19/03	Introdução - Capítulo I
3ª.	02/04	Introdução - Capítulos I e II
4ª.	16/04	Introdução - Capítulos I e II
5ª.	30/04	Introdução - Cap I e II - Considerações finais
6ª	14/05	Introdução - Cap I e II - Considerações finais
Versão final	04/06	Projeto Escrito (2 cópias impressas) CD com trabalho escrito

Quadro 1: Cronograma de entrega das versões intermediárias do PI I

Fonte: A autora, 2013.

Igualmente importante numa pesquisa é a sua divulgação (BOCHNIAK,2001). Prevista no manual, tal oportunidade acontece durante a Semana Unificada de Apresentações (SUA), quando os diferentes períodos da área em questão socializam entre os grupos do seu período e de outros os resultados dos projetos integradores por eles desenvolvidos. Tal divulgação também alcança os demais alunos do campus que têm a chance de conhecer esses trabalhos e de aprender com a experiência interdisciplinar do outro. O painel de divulgação abaixo ilustra esse momento de diálogo entre as áreas:

Semana Unificada de Apresentações
Eventos, Gastronomia, Hotelaria e Nutrição

26/11 a 6/12/2012

Tema: A Rede de Relações na Hotelaria: pessoas, fluxos e processos
Responsável: Profª Maria Cecília da Rocha Almeida
Tecnologia em Hotelaria - 2º semestre
Data: 26/11, das 19h30 às 22h30
Local: Sala A120 - Prédio Acadêmico 1

Tema: Gestão da Informação na Hotelaria
Responsável: Profº Rogério Zenaro
Bacharelado em Hotelaria - 4º semestre
Data: 26/11, das 8h30 às 11h30
Local: Sala A217 - Prédio Acadêmico 1

Tema: Hotelaria
Responsável: Profº Júlio Cesar Butuhly
Tecnologia em Hotelaria - 4º semestre

Temas: Econômico em Eventos São Paulo, Hotel São Paulo Boutique/Design São Paulo e UpScale Grande São Paulo
Data: 3/12, das 19h10 às 22h45
Local: Sala G414 - Prédio Acadêmico 2

Temas: Motel Grande São Paulo, Resort com Eventos Grande São Paulo, Roteiro de Charme Grande São Paulo
Data: 4/12, das 19h10 às 22h45
Local: Sala G414 - Prédio Acadêmico 2

Tema: Desenvolvimento de Negócios em Eventos
Responsável: Profº Rodrigo Marcos de Castro
Tecnologia em Eventos - 1º semestre
Data: 27/11, das 19h10 às 22h45
Local: Sala A226 - Prédio Acadêmico 1

Tema: Implantação de Meios de Hospedagem
UP Scale São Paulo, Resort com Eventos Interior de São Paulo, Boutique/Design São Paulo, Motel Grande São Paulo
Responsável: Profº Júlio Cesar Butuhly
Bacharelado em Hotelaria (turma B) - 6º semestre
Data: 28/11, das 8 horas às 11h30
Local: Sala A224 - Prédio Acadêmico 1

Tema: Evento ENTREGÓSTOS
Responsável: Profª Aline Delmanto Capone
Tecnologia em Eventos - 4º semestre
Data: 28/11, das 19h30 às 21 horas
Local: Sala A225 - Prédio Acadêmico 1

Tema: Implantação de Meios de Hospedagem
Responsável: Profº Julio Cesar Butuhly
Bacharelado em Hotelaria (turma A) - 6º semestre
Data: 28/11, das 8 horas às 11h30
Local: Sala A219 - Prédio Acadêmico 1

Temas: Econômico em Itaquera, São Paulo, Colônia de Férias em São Roque e UpScale em Osasco, São Paulo
Data: 30/11, das 8 horas às 11h30
Local: Sala A219 - Prédio Acadêmico 1

Temas: Motel Itapecerica da Serra, Boutique/Design Moema São Paulo, Roteiro de Charme Aguas de Santa Bárbara, Hostel São Paulo, Resort Eventos em Muriaé
Data: 30/11, das 8 horas às 11h30
Local: Sala A219 - Prédio Acadêmico 1

Tema: Painel do Turismo da Cidade de São Paulo
Herança Compartilhada - Novos Imigrantes
Responsável: Profº Fernando Estima de Almeida
Bacharelado em Hotelaria - 2º semestre
Data: 30/11, das 8 às 13 horas
Local: Sala A223 - Prédio Acadêmico 1

Tema: Os serviços de alimentação e as possibilidades de atuação
Responsável: Profª Renata Zambon
Tecnologia em Gastronomia - 1º semestre
Data: 3 e 4/12, das 8 horas às 11h30
Local: Sala C241 - Prédio Acadêmico 1

Tema: Gastronomia e Eventos
Responsável: Profª Maristela de Souza Goto Sugiyama
Tecnologia em Gastronomia - 2º semestre
Data: 3 e 4/12, das 8 horas às 11h30
Local: Sala C241 - Prédio Acadêmico 1

Tema: Plano de Negócios
Responsável: Profª Daniela Ferreira Flores Longato
Tecnologia em Gastronomia - 4º semestre
Data: 3 e 4/12, das 14h20 às 17h20 e das 19h10 às 22h45
Local: Sala A225 - Prédio Acadêmico 1

Tema: Negócios de Alimentação na Sociedade Contemporânea
Responsável: Profº Marcelo Traldi
Bacharelado em Nutrição - 4º semestre
Data: 4/12, das 8 horas às 11h30
Local: Sala I330 - Prédio Acadêmico 2

Tema: Um Brasil a Cada Gosto
Responsável: Profª Fátima Serafini de Castro Freitas
Tecnologia em Gastronomia - 2º semestre
Data: 4/12, das 19h30 às 22h45
Local: Restaurante Pedagógico - Centro Gastronômico

Tema: Eventos Temáticos
Responsável: Profº Fernando Estima de Almeida
Tecnologia em Eventos - 2º semestre
Datas: 4 e 5/12, das 19 horas às 22h45
Local: Salas A233 E A225 - Prédio Acadêmico 1

Tema: Promoção à Saúde
Responsável: Profª Sílvia de Fatima Barreto Nogueira
Bacharelado em Nutrição - 2º semestre
Data: 5/12, das 8h30 às 11h30
Local: Sala G303 - Prédio Acadêmico 2

Tema: Males do Século II
Responsável: Profª Giselaire Rozani Bigido Andrade
Bacharelado em Nutrição - 6º semestre
Data: 6/12, das 8 horas às 11h30
Local: Sala I328 - Prédio Acadêmico 2

Tema: Eventos como Fontes de Sustentabilidade Financeira para o Negócio Hoteleiro
Professora Responsável: Maria Cecília da Rocha Almeida
Tecnologia em Hotelaria - 2º semestre
Data: 6/12, das 19 horas às 22h30
Local: Sala D157 - Prédio Acadêmico 1

Senac
Centro Universitário Senac
Campus Santo Amaro

Figura1: Painel de divulgação dos Projetos Integradores dos cursos de Hotelaria, Gastronomia, Eventos e Nutrição

Fonte: Centro Universitário Senac, 2012.

Considerações finais

Como visto neste artigo, o Projeto Integrador dos cursos de Hotelaria, Gastronomia e Eventos, hoje um componente curricular com carga horária significativa, apresenta uma ampla herança de realizações e se constitui em uma das marcas de destaque da Instituição.

Para que o sucesso dessa longa empreitada interdisciplinar em direção à aquisição do conhecimento não fragmentado mais e mais se intensifique, desviando-se de um fazer improvisado (RAMOS et al., 2005), qualquer que seja o projeto integrador, ele deve refletir no manual de orientação a professores e alunos a marca da colaboração e da integração entre as

disciplina e estar “suficientemente claro, coerente e detalhado” no referido documento (FAZENDA, 2006, p.72).

Nesse sentido, projetos bem sucedidos não nascem de fórmulas intuitivas, mas sim a partir da construção de processos informados teoricamente sobre o que é interdisciplinaridade, os aspectos que a caracterizam e o papel de cada um dos atores envolvidos.

Portanto, como bem alerta Fazenda (2006), um projeto integrador tem chances de configurar-se como interdisciplinar e ser uma história de sucesso, quando está apoiado em pressupostos epistemológicos e metodológicos que são periodicamente revisitados e rompe com modismos, improvisação e acomodação.

Referências

BOCHNIAK, R. O questionamento da interdisciplinaridade e a produção do seu conhecimento na escola. In: Fazenda, I. (org.) **Práticas Interdisciplinares na Escola**. São Paulo: Editora Cortez, 2001, p.129.

FAZENDA, I. **Interdisciplinaridade: qual o sentido?** 2.ed. São Paulo: Editora Paulus, 2006.

_____. **A aquisição de uma formação interdisciplinar de professores**. S.Paulo: Papyrus, 1998.

FERREIRA, M. E. de M. P. Ciência e interdisciplinaridade. In: FAZENDA, I. (Org.) **Práticas Interdisciplinares na Escola**. São Paulo: Editora Cortez, 2001.

JAPIASSU, H. **Interdisciplinaridade e patologia do saber**. Rio de Janeiro: Imago, 1976.

RAMOS, C. et al. **Vivências educacionais : trilhas interdisciplinares**. II EPE Centro Universitário Senac-Campus Santo Amaro-SP, 2005.

SANTOS, J. **Educação profissional & práticas de avaliação**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2010.

SEVERINO, A. S. O conhecimento pedagógico e a Interdisciplinaridade: o saber como intencionalização da prática. In: Fazenda, I. (Org.) **Didática e interdisciplinaridade**. S. Paulo: Papyrus, 1998.

AGRADECIMENTOS

Aos professores do curso de Bacharelado em Hotelaria, pela contribuição na elaboração dos objetivos específicos listados no manual, instrumento de análise neste artigo.