



**XXII** Seminário Nacional de  
Bibliotecas Universitárias

28 de novembro a 01 de dezembro  
Florianópolis - SC

### Eixo 3 – Biblioteca e Sociedade

## **Informação e conhecimento em gastronomia: educação de qualidade na Biblioteca Ceag-DF**

*Information and knowledge in gastronomy: quality education at the Ceag-DF Library*

**Luis Guilherme Macena** - Senac Departamento Nacional (Senac DN)  
guilhermelg2004@gmail.com

**Talita Lins** - Universidade de Brasília. Mestranda no Programa de Pós-Graduação em Rede Nacional para Ensino das Ciências Ambientais - [talitalins5@gmail.com](mailto:talitalins5@gmail.com)

**Resumo:** Aborda a aplicação das metas do Objetivo de Desenvolvimento Sustentável (ODS) 4, realizada pela Biblioteca Ceag-DF por meio da educação de qualidade nos cursos de educação profissional. Aponta as metas da ODS 4 aplicadas pela Biblioteca. Discorre sobre a Biblioteca Ceag-DF e as suas colaborações como espaço de ensino-aprendizagem em educação profissional, bem como na promoção de acesso ao conhecimento, treinamento e desenvolvimento de habilidades com o objetivo de contribuir para a promoção dos princípios do ODS 4. Descreve a aplicação do ODS 4 nos cursos de Confeitaria, Garçom e Cozinha.

**Palavras-chave:** biblioteca; educação de qualidade; ODS 4; educação profissional; Senac.

**Abstract:** It addresses the application of the goals of the Sustainable Development Goal (SDG) 4, carried out by the Ceag-DF Library through quality education in professional education courses. Points out the goals of SDG 4 applied by the Library. Discusses the Ceag-DF Library and its collaborations as a teaching-learning space in professional education, as well as promoting access to knowledge, training and skills development that aims to contribute to the promotion of the principles of SDG 4. It describes the application of SDG 4 in Pastry, Waiter and Kitchen courses.

**Keywords:** library; quality education; SDG 4; professional education; Senac.



## **1 INTRODUÇÃO**

No ano de 2015, a Organização das Nações Unidas (ONU) lançou um desafio mundial para alcançar os Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS), uma agenda global que foi denominada Agenda 2030. São 17 objetivos de desenvolvimento sustentável e 169 metas que buscam equilibrar as três dimensões do desenvolvimento sustentável: o econômico, o social e o ambiental (ONU, 2022).

Entre os objetivos propostos na Agenda 2030, o presente trabalho versa sobre o ODS 4, intitulado educação de qualidade, com as seguintes metas apontadas:

4.3 [...] igualdade de acesso para todos os homens e mulheres à educação técnica, profissional e superior de qualidade, a preços acessíveis, incluindo universidade;

4.4 [...] aumentar substancialmente o número de jovens e adultos que tenham habilidades relevantes, inclusive competências técnicas e profissionais, para emprego, trabalho decente e empreendedorismo;

4.5 [...] eliminar as disparidades de gênero na educação e garantir a igualdade de acesso a todos os níveis de educação e formação profissional para os mais vulneráveis, incluindo as pessoas com deficiência, povos indígenas e as crianças em situação de vulnerabilidade. (ONU, 2022)

O Centro de Aperfeiçoamento em Gastronomia do Distrito Federal (Ceag-DF) faz parte do Senac Gastronomia, do Departamento Nacional, inspirado na missão institucional do Senac: “Educar para o trabalho em atividades do comércio de bens, serviços e turismo” (Senac, 2021).

A relação entre a educação profissional e o ODS 4, principalmente em sua meta geral, é assegurar a educação inclusiva, equitativa e de qualidade e promover oportunidade de aprendizagem, buscando realizar ações em educação de qualidade para todos.

Assim, o Ceag-DF, por meio da oferta de cursos de Formação Inicial e Continuada, tem por objetivo:

- promover a inclusão social;
- fortalecer a marca Senac no segmento de gastronomia;
- incentivar o desenvolvimento de ações voltadas para a experimentação de novas tecnologias educacionais;

- cooperar técnica e pedagogicamente com o desenvolvimento do segmento de gastronomia.

Então o objetivo deste trabalho é mostrar como está posicionada a efetivação do ODS 4 na Biblioteca Ceag-DF. Foram delimitados os seguintes apontamentos: relacionar as ações educacionais ofertadas pela Biblioteca com o ODS 4 e compreender as particularidades do contexto gastronômico na promoção da educação de qualidade.

Para elencar os apontamentos, o presente trabalho analisará qualitativamente as ações da Biblioteca Ceag-DF com os alunos de educação profissional nos cursos de Confeitaria, Garçom e Cozinha.

Este artigo adota uma abordagem qualitativa, o que é um passo positivo ao enfocar aspectos subjetivos e interpretativos. Quanto aos objetivos, busca ser descritivo e aplicado (Triviños, 1987; Gil, 2012), o que sugere uma intenção prática em compreender e abordar situações reais. No que tange às metodologias, a pesquisa se apoia na abordagem bibliográfica (Gil, 2012; Demo, 2009), documental e de campo (Gil, 2012). A inclusão de diferentes abordagens é interessante, mas a clareza sobre como esses elementos serão combinados para gerar *insights* significativos é fundamental.

Adicionalmente, a construção do artigo com base no diálogo entre os autores e os participantes demonstra uma tentativa de enriquecer a pesquisa por meio da colaboração mútua.

Acredita-se que a principal contribuição deste artigo está na formulação de um conceito capaz de situar a gastronomia como um componente essencial à vida das pessoas, estreitamente vinculado às circunstâncias materiais de existência que conferem identidade aos diversos grupos sociais, bem como contribuir para a aplicação do ODS 4.

## **2 A IMPORTÂNCIA DA BIBLIOTECA NO ODS 4**

As bibliotecas são grandes fontes de informação, cultura e conhecimento, por isso são fundamentais para apoiar o cumprimento de cada um dos ODS, especialmente

quando falamos em educação de qualidade, igualdade de gênero e redução de desigualdades.

A biblioteca, como espaço de educação e leitura, deve ser acessível a todas as pessoas, independentemente de sua origem socioeconômica, gênero, idade, deficiência ou qualquer outra forma de discriminação. Ela deve garantir que todos tenham a oportunidade de participar de atividades educativas e de leitura, promovendo a diversidade e a inclusão, oferecendo uma ampla variedade de materiais e recursos.

Destaca-se assim o papel central da Biblioteca Ceag-DF como espaço de educação e leitura no cumprimento do ODS 4. Ao seguir esses princípios, a Biblioteca pode desempenhar um papel vital na promoção da educação de qualidade e no acesso ao conhecimento para todos os membros da comunidade.

Nesse aspecto, a Federação Internacional de Associações e Instituições Bibliotecárias (IFLA) tem incentivado a adoção das perspectivas transversais trazidas pela Agenda 2030 no planejamento dos serviços bibliotecários. Para isso, considera-se que a biblioteca tem grande importância no processo do desenvolvimento sustentável. (IFLA, 2015).

### **3 A BIBLIOTECA CENTRO DE APERFEIÇOAMENTO EM GASTRONOMIA**

A Biblioteca Ceag-DF tem por finalidade reunir, organizar e disseminar as publicações/informações da área de Alimentos e Bebidas e seus desdobramentos da área da gastronomia. Por meio do seu acervo, apoia a pesquisa, facilita o aprendizado individual e promove o desenvolvimento social e intelectual de alunos, empregados do Senac Gastronomia e público externo.

Com isso, a Biblioteca caracteriza-se como espaço de aprendizagem, uma vez que os alunos subsidiam suas participações e criações para as aulas, em pesquisas realizadas nos livros e periódicos do acervo, bem como na internet, sempre orientados pela equipe e encorajados pelos questionamentos de seus docentes.

Visto que a educação profissional é uma modalidade de ensino que visa preparar os indivíduos para o exercício de uma profissão ou ocupação por meio da

adquisição de competências técnicas e socioemocionais, o modelo de ensino pode contribuir para o desenvolvimento sustentável ao promover o acesso ao mercado de trabalho, a inclusão social, a inovação e a cidadania.

#### **4 EDUCAÇÃO DE QUALIDADE E A BIBLIOTECA CEAG-DF**

O Senac desenvolveu um modelo pedagógico próprio para seus cursos de educação profissional, baseado em competências: é o Modelo Pedagógico Senac (MPS). Segundo Senac (2015), competência é “ação/fazer profissional, observável, potencialmente criativo, que articula conhecimentos, habilidades, atitudes e valores e permite desenvolvimento contínuo”.

A partir dessa competência-alvo, os cursos são estruturados com base nos quatro pilares fundamentais da educação apresentados por Jacques Delors (2010):

1. saber conhecer;
2. saber fazer;
3. saber ser;
4. saber conviver.

Dessa maneira, a Biblioteca assume papel essencial para as discussões e trocas de informação entre alunos e instrutores, possibilitando, de maneira coletiva e extremamente democrática, a ampliação das competências de forma acessível a todas as pessoas. No que diz respeito ao seu papel social, ela desempenha a função de que todos tenham a oportunidade de participar de atividades educativas e de leitura, oferecendo uma ampla variedade de materiais e recursos que reflitam essas perspectivas e experiências.

Para o referido trabalho, foram selecionados três cursos em que a Biblioteca desenvolve as metas do ODS 4 e promove a educação de qualidade.

##### **4.1 Confeitaria**

O curso de Confeitaria abrange uma variedade de conteúdos relacionados à arte da produção de doces, sobremesas e produtos de confeitaria. Algumas atividades são realizadas dentro da Biblioteca Ceag-DF, por conta da grande variedade de

pesquisa para atender aos conteúdos do curso. Também são trabalhadas com os alunos estratégias para redução do desperdício, orientando sobre como servir porções adequadas e armazenar corretamente os alimentos.

Foto 1 — Alunos do curso de confeitaria em aula na Biblioteca Ceag-DF



Fonte: os autores.

Descrição da foto 1: Três alunos sentados à mesa lendo livro na biblioteca. Ao fundo, do lado esquerdo, estante azul da aromateca.

#### 4.2 Garçom

O curso de Garçom, também conhecido como curso de atendimento em serviços de alimentos e bebidas, abrange uma série de conteúdos, tais como: etiqueta e postura profissional, técnicas de atendimento e conhecimento de alimentos e bebidas. Também é trabalhada no curso a educação ao cliente, preparando os alunos para orientar sobre práticas sustentáveis, fornecendo informações sobre os esforços do Ceag-DF na utilização de produtos biodegradáveis ou na participação em programas de reciclagem. A economia de recursos também é ensinada aos alunos, que aprendem a economizar água e energia durante as operações diárias. Além disso, ações de comunicação e engajamento incentivam os alunos a se tornarem defensores da sustentabilidade, compartilhando seus conhecimentos com colegas de trabalho e incentivando práticas sustentáveis no local de trabalho como, por exemplo, na organização de eventos e em iniciativas para conscientizar outros funcionários e clientes.

Foto 2 — Aula de economia de recursos: água e energia elétrica



Fonte: os autores.

Descrição da foto 2: Bibliotecária em pé na aula de economia de recursos. Alunos sentados com colete preto por cima da blusa branca. Do lado direito, estante azul com livros.

### 4.3 Cozinha

O curso de Cozinha abrange uma ampla variedade de conteúdos relacionados a preparo de alimentos, técnicas culinárias, gestão e conhecimentos específicos sobre diferentes tipos de culinária, além de agregar o tema da sustentabilidade, com várias ações educacionais que podem ser incorporadas para promover a conscientização ambiental e incentivar práticas sustentáveis. Aqui estão algumas:

- gerenciamento de resíduos: é ensinada aos alunos a importância de separar corretamente os resíduos, como papel, plástico, vidro e resíduos orgânicos, explicando como esses materiais podem ser reciclados ou compostados adequadamente;
- uso consciente de água e energia: é explicada aos alunos a importância da conservação da água e da energia nos estabelecimentos de alimentação;
- ingredientes sustentáveis: são introduzidas nas aulas a ideia de usar ingredientes sustentáveis na preparação de alimentos e a orientação sobre a origem dos alimentos, a sazonalidade e a importância da escolha de ingredientes locais e orgânicos sempre que possível.

Foto 3 — Aula de gerenciamento de resíduos com os alunos do curso de Cozinha



Fonte: os autores.

Descrição da foto 3: Professora em pé ministrando a aula de gerenciamento de resíduos. Alunos sentados de jaleco branco. Do lado direito, estante azul com livros e ao fundo, à esquerda, estante da aromateca.

O ODS 4 refere-se à meta de garantir uma educação de qualidade inclusiva e equitativa, promovendo oportunidades de aprendizagem ao longo da vida para todos. Embora os cursos do Ceag não estejam diretamente relacionados à educação formal, ainda é possível estabelecer algumas conexões com o ODS 4. É importante reconhecer que qualquer forma de educação, treinamento e desenvolvimento de habilidades pode contribuir para a promoção dos princípios do ODS 4, criando oportunidades de aprendizado e crescimento para os indivíduos.

## 5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A Biblioteca, como ambiente pedagógico, privilegia o alcance e a realização do ODS 4, tendo a qualidade da educação profissional como premissa para formação de sujeitos críticos, responsáveis e colaborativos.

No conjunto dos ODS, não basta apenas ter ações que forneçam instrumentos necessários para que os alunos acessem a informação, é fundamental promover impactos do desenvolvimento sustentável em suas vidas, de modo que gere uma ação-reflexão-ação, conceito adotado pelo Modelo Pedagógico do Senac (MPS).

Destacamos as ações que promovem e mobilizam os alunos a terem conhecimentos, habilidades, valores, criatividade, atitudes empreendedoras,



sustentáveis e colaborativas, incentivando também a pesquisa para a consolidação do domínio técnico-científico e utilizando a Biblioteca como protagonista desta ação.

Assim, os instrutores promovem neste espaço discussões e momentos de troca de informações com os grupos para a construção coletiva.

Dessa maneira, a Biblioteca Ceag-DF é utilizada como o principal ambiente pedagógico e propulsor de ações educacionais onde a reflexão é pensada e debatida para que a ação seja executada, garantindo o cumprimento das metas do ODS 4.

## REFERÊNCIAS

DELORS, Jacques. **Educação**: um tesouro a descobrir: relatório para a UNESCO da Comissão Internacional sobre Educação para o século XXI. [S. l.]: Unesco, 2010. Disponível em: [https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000109590\\_por](https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000109590_por). Acesso em: 20 maio 2023.

DEMO, Pedro. **Pesquisa**: princípio científico e educativo. 13. ed. São Paulo: Cortez, 2009.

GIL, Carlos Antônio. **Pesquisa social**: métodos e técnicas de pesquisa. 6 ed. São Paulo: Atlas S. A., 2012.

ONU. **Transformando Nosso Mundo**: a agenda 2030 para o desenvolvimento sustentável. 2022. Disponível em: <https://nacoesunidas.org/pos2015/agenda2030/>. Acesso em: 20 de maio de 2023.

SENAC. Departamento Nacional. **Competência**. Rio de Janeiro: Senac, 2015.

SENAC. Departamento Nacional. **Diretrizes do modelo pedagógico Senac**. Rio de Janeiro: Senac, 2018.

SENAC. Departamento Nacional. **Fórum Setorial do Segmento Gastronomia**. Rio de Janeiro: Senac, 2017. Disponível em <https://www.dn.senac.br/educacao-profissional/foruns-setoriais/segmento-gastronomia/> Acesso em: 20 de maio de 2023.

SENAC. Departamento Nacional. **Plano de curso Aperfeiçoamento para profissionais da Cozinha**. Brasília, DF: CEAG, 2022.

SENAC. Sobre o Senac. Rio de Janeiro: Senac, 2021. Disponível em: <https://www.rj.senac.br/sobre-o-senac/>. Acesso em: 15 maio 2023.

TRIVIÑOS, Augusto Nivaldo. **Introdução à pesquisa em ciências sociais**: a pesquisa qualitativa em educação. São Paulo: Atlas. 1987.