

# Ações da biblioteca do CEAG como propulsora do ODS 4: Educação de Qualidade



## Talita Lins

Bibliotecária do Centro de Aperfeiçoamento em Gastronomia – CEAG/DF. Bacharel em Biblioteconomia pela Universidade Federal do Amazonas. Especialista em Monitoramento em Inteligência Competitiva pela Universidade Federal do Amazonas.

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-9208-914X>

[talita.lins@senac.br](mailto:talita.lins@senac.br)

## Thaís De Luca Cardeal

Especialista em Desenvolvimento Industrial do Centro SESI de Formação em Educação - SESI Departamento Nacional.

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-4699-762X>

[thais.luca@sesicni.com.br](mailto:thais.luca@sesicni.com.br)



# Resumo

A educação vem se consolidando como pauta relevante no âmbito global desde a Declaração Universal dos Direitos Humanos. A Organização das Nações Unidas (ONU) lançou, em 2015, uma agenda universal com os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS), que visa à erradicação da pobreza, à preservação do meio ambiente, à promoção da equidade e da inclusão. Dessa forma, o Centro de Aperfeiçoamento em Gastronomia (Ceag) tem como objetivo fortalecer a marca Senac nesse segmento, apoiando técnica e pedagogicamente o desenvolvimento da área no Distrito Federal, promovendo, assim, ações da Agenda 2030, em especial do ODS 4: Educação de Qualidade.

A Biblioteca do Ceag ganha destaque como ambiente de disseminação de informações e cultura, de maneira orgânica, dinâmica e criativa, possibilitando aos usuários a expansão do seu conhecimento e o alcance de novos horizontes.

**Palavras-chave:** Biblioteca Ceag; Agenda 2030; desenvolvimento sustentável; ODS 4; educação de qualidade.

## CEAG's library actions as a driver for SDG 4: quality education

### Abstract

Education has been consolidated as a relevant agenda at a global level since the Universal Declaration of Human Rights. In 2015, the United Nations (UN) launched a global agenda with Sustainable Development Goals (SDGs), that aims to eradicate poverty, preserve the environment, promote equity and inclusion. Therefore, the Improvement Center in Gastronomy (Centro de Aperfeiçoamento em Gastronomia - Ceag) aims to strengthen the Senac brand in the gastronomy segment, supporting technically and pedagogically the development of Gastronomy area in the Federal District, thus promoting actions of the 2030 Agenda, especially SDG 4: Quality Education. Ceag's Library stands out as an environment for dissemination of information and culture, in an organic, dynamic and creative way, allowing its users to expand their knowledge and reach new horizons.

**Keywords:** Ceag Library; Agenda 2030; sustainable development; SDG 4; quality education.





*Fachada do prédio do Ceag*

foto: Talita Lins e Thais Cardeal

# 1 Introdução

A Organização das Nações Unidas (ONU) lançou, em 2015, uma agenda universal com os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS), que visa à erradicação da pobreza, à preservação do meio ambiente, à promoção da equidade e da inclusão. Também conhecido por Agenda 2030, o documento possui exatamente 17 Objetivos de Desenvolvimento Sustentável e 169 metas que buscam equilibrar as três dimensões do desenvolvimento sustentável: a econômica, a social e a ambiental (ONU, 2015). Dos objetivos propostos na Agenda 2030, o ODS 4 versa sobre a promoção da educação de qualidade e é composto por dez metas específicas.

Conforme Belluzzo (2018), os ODS definem a importância das três dimensões centrais do desenvolvimento sustentável: social, econômica e ambiental. Essas dimensões constituem tanto um desafio como uma oportunidade interdisciplinar para as instituições, as escolas e as pessoas na ligação de parâmetros para o desenvolvimento de competências transversais.

A educação vem se consolidando como pauta relevante no âmbito global desde a Declaração Universal dos Direitos Humanos, quando passou a ser entendida como um direito universal e

promovida pelos países como processos visando à educação para a cidadania.

Dessa forma, entendendo a importância da educação para a sociedade, o Centro de Aperfeiçoamento em Gastronomia (Ceag), administrado pelo Departamento Nacional do Senac, tem como objetivo – por meio da oferta de cursos de Formação Inicial e Continuada (FIC) – fortalecer a marca Senac nesse segmento, apoiando técnica e pedagogicamente o desenvolvimento da área no Distrito Federal, promovendo, assim, ações da Agenda 2030, em especial do ODS 4: Educação de Qualidade.

O Ceag faz parte do Senac Gastronomia, inspirado na missão institucional de “educar para o trabalho em atividades do comércio de bens, serviços e turismo”. Objetiva contribuir para a formação de profissionais emancipados por meio do desenvolvimento de valores e do conhecimento em Gastronomia, com plena observância aos dispositivos constitucionais e legais.

A relação entre educação profissional e o ODS 4 é estreita, particularmente se for considerada a sua meta geral – assegurar a educação inclusiva e equitativa, de qualidade, e promover oportunidade de aprendizagem ao longo da vida para todos.

A perspectiva é atuar em uma sociedade justa, democrática, com equidade social, devendo buscar ações que possibilitem a concretização de uma educação de qualidade para todos em um ambiente saudável.

Com abordagem pedagógica multi/trans/interdisciplinar, a temática é de grande relevância para o desenvolvimento crítico-reflexivo dos cidadãos na contemporaneidade, o que contribui para a competência em informação. Esse aspecto apoia-se nas reflexões da Agenda 2030, na perspectiva do ODS 4, que visa a uma educação inclusiva e equitativa de qualidade ao longo da vida para todos (BELLUZZO, 2018).

Assim, o Ceag, por meio da oferta de cursos de Formação Inicial e Continuada (SENAC, 2022), tem por objetivos:

- promover a inclusão social por meio da oferta de educação profissional de qualidade e do estímulo a valores essenciais, compreendidos institucionalmente como Marcas Formativas Senac: domínio técnico-científico, visão crítica, atitude empreendedora, atitude sustentável, atitude colaborativa;
- fortalecer a marca Senac no segmento de Gastronomia;
- incentivar o desenvolvimento de ações voltadas à experimentação de novas tecnologias educacionais e ao gerenciamento do conhecimento, inclusive por meio de parcerias;
- cooperar técnica e pedagogicamente para o desenvolvimento do segmento de Gastronomia dos Departamentos Regionais do Senac;
- servir como provedor de mão de obra para as empresas pedagógicas do Senac Gastronomia, garantindo a existência de alunos nesses espaços.

A metodologia utilizada no Ceag possibilita o intercâmbio (de forma concomitante e continuada) das aulas teóricas e práticas com as atividades desenvolvidas nas empresas

pedagógicas, permitindo a reflexão sobre as práticas desenvolvidas no ambiente real de trabalho, o desenvolvimento de alunos com perfis questionadores e críticos, bem como estimulando a troca de informações entre aluno-instrutor e instrutor-aluno e promovendo mais dinâmica no processo de ensino-aprendizagem.

O Ceag possui espaços diversos de aprendizagem, além de 16 empresas pedagógicas localizadas em órgãos federais, na Confederação Nacional do Comércio de Bens, Serviços e Turismo (CNC) em Brasília e no Rio de Janeiro e uma equipe pedagógica composta por profissionais qualificados que têm como função, de maneira geral, garantir o pleno desenvolvimento das atividades educacionais propostas pelas unidades.

Alinhado a um dos objetivos dos cursos do Senac – “Incentivar a pesquisa como princípio pedagógico e para consolidação do domínio técnico-científico, utilizando recursos didáticos e bibliográficos” (SENAC, 2022), o corpo técnico instituiu que grande parte do processo de desenvolvimento educacional deve estar associada à leitura e à pesquisa. Nesse



contexto, a Biblioteca do Ceag ganha destaque como ambiente de disseminação de informação e cultura, de maneira orgânica, dinâmica e criativa, possibilitando aos usuários a expansão do seu conhecimento e o alcance de novos horizontes.

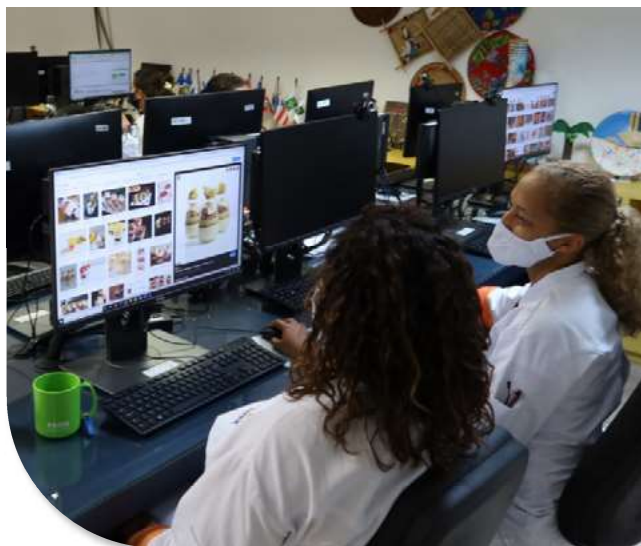
As diretrizes que norteiam os cursos têm como eixo essencial a preocupação com as atitudes de alunos e instrutores, com a qualidade do trabalho, a ética, a convivência participativa, além da prática da responsabilidade social no âmbito da convivência humana.

A busca do conhecimento vai além do ideal de realização de uma preparação e serviços perfeitos. Ao longo de seu processo de aprendizagem, o aluno é estimulado a aperfeiçoar o conjunto de conhecimentos, habilidades, atitudes e valores, adquiridos no decorrer de sua vida, escolar e profissional.

## 2 A Biblioteca do Centro de Aperfeiçoamento em Gastronomia (CEAG)

A Biblioteca do Ceag tem por finalidade reunir, organizar e disseminar publicações e informações de interesse de seus usuários. Por meio de seu acervo, apoia a pesquisa, busca facilitar 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 um dos principais espaços 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 e incentivados pelos questionamentos de seus instrutores e da equipe que atua no espaço.



*Alunos do curso de Aperfeiçoamento em Confeitaria na Biblioteca*



Dessa maneira, a Biblioteca assume papel essencial para as discussões e trocas de informações entre alunos e instrutores, possibilitando que, de maneira coletiva e extremamente democrática, sem desigualdades sociais, o desenvolvimento das competências previstas nos perfis de conclusão dos cursos se dê. Sabe-se que a leitura e a escrita são requisitos mínimos para alcançar a almejada educação de qualidade; porém, é sabido que, até o ano de 2017, o Brasil ainda tinha 7% da sua população em situação de analfabetismo ou analfabetismo funcional (IBGE, 2018).

Pensando na valorização desse espaço e na melhoria contínua do desenvolvimento intelectual

fotos: Talita Lins e Thais Cardeal

dos alunos, o Ceag promoveu ações educacionais para as turmas dos cursos de qualificação em Garçom, aperfeiçoamento para profissionais de Cozinha e aperfeiçoamento em Confeitaria, no ano de 2021, para que eles compreendessem que ter acesso a uma educação de qualidade é uma prática possível e necessária. Para tal, contou com o acesso e o uso da Biblioteca, possibilitando, assim, uma oportunidade significativa de incentivo ao conhecimento, por meio de um ambiente estimulador e com disponibilização de um acervo diversificado, incentivando práticas de leitura. Entende-se, assim, que esse projeto vai ao encontro do disposto no ODS 4 da agenda universal da ONU.

Pretende-se dizer que os serviços prestados pela Biblioteca do Ceag, com base nos princípios da igualdade, acessibilidade e imparcialidade, espelham as mudanças decorrentes da autonomia de acesso à informação. 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 de desenvolvimento sustentável (IFLA, 2015).

Todavia, é cada vez mais comum reconhecer o distanciamento das pessoas do gosto e do prazer de ler; essa realidade é mais intensa quando se

trata de jovens/adolescentes. O afastamento do aluno das práticas de leitura e das rodas de conversa reflete as dificuldades de aprendizagem na escrita, leitura, interpretação e compreensão do conhecimento transmitido.

A dinâmica atual, marcada por transformações a partir do avanço da tecnologia, demanda que as bibliotecas se adaptem à nova realidade e respondam aos requisitos de acesso e uso da informação. Essas instituições detêm um papel social determinante para a inclusão dos indivíduos na cultura da sociedade da informação e do conhecimento, que tem como uma de suas principais características a inserção de um quantitativo sem precedentes de Tecnologia da Informação e Comunicação (TIC).

A partir disso, a pergunta de pesquisa é dada pela seguinte indagação: o Ceag tem promovido de forma efetiva o ODS 4 em seus respectivos cursos profissionais com seus alunos?

Então, o objetivo geral desta investigação é identificar como está posicionada a efetivação do ODS 4 no Ceag. Para tanto, foram delimitados os seguintes objetivos específicos: relacionar as ações educacionais disponíveis do Ceag com o ODS 4 e compreender as particularidades do contexto gastronômico na promoção da educação de qualidade.

Para viabilizar as hipóteses, o presente artigo será desenvolvido por meio de revisão de bibliografia e análise de dados qualitativos acerca da educação.



foto: Talita Lins e Thais Cardeal

## 3 Estrutura dos cursos do CEAG

O fazer pedagógico do Senac é disruptivo e transcende a educação tradicional, uma vez que proporciona ao aluno práticas pedagógicas integradoras, ativas, inovadoras e colaborativas, à luz de um perfil profissional requerido pelo mundo do trabalho. Para tal, apresenta em sua metodologia a premissa da ação-reflexão-ação, apresentando, assim, a educação profissional sempre adequada ao mundo contemporâneo.

Dessa maneira, o Modelo Pedagógico Senac preconiza, em sua organização curricular, princípios educacionais, concepções filosóficas, pedagógicas e marcas formativas que estimulam o desenvolvimento de competências do aluno. Competência é “ação/fazer profissional, observável, potencialmente criativo, que articula conhecimentos, habilidades, atitudes e valores e permite desenvolvimento contínuo” (SENAC, 2018); assim, torna a educação aplicável e acessível a todos.

A partir dessa competência-alvo, os cursos se estruturam embasados, também, nos quatro pilares fundamentais da Educação apresentados por Jacques Delors (2010) em relatório para a Unesco da Comissão Internacional sobre Educação para o Século XXI, são eles: saber conhecer, saber fazer, saber ser e saber conviver.

A fim de contribuir para o estudo, e a partir do debate e encontro dos profissionais e empresários no Fórum Setorial do Segmento da Gastronomia, realizado em 2017, o Ceag apresenta em seu portfólio cursos de Formação Inicial e Continuada nos eixos tecnológicos de Produção Alimentícia e Turismo, Hospitalidade e Lazer e nos segmentos de Gastronomia e Produção de Alimentos e Bebidas (SENAC, 2017).

Para o referido estudo, foram delimitadas as pesquisas em três cursos, a saber:



*Alunos dos cursos Aperfeiçoamento em Cozinha e Garçom em atividade integrada na Sala-Bar*

### 3.1 Aperfeiçoamento em Confeitaria

O curso Aperfeiçoamento em Confeitaria possibilita ao egresso a qualificação para criar, planejar e executar produções, principalmente à francesa, de cardápios de doces para restaurantes e eventos, em empreendimentos que tenham oferta de alimentação, respeitando suas técnicas de preparação, conservação e armazenamento e considerando as especificidades das matérias-primas utilizadas.

As competências-alvo derivadas do perfil profissional estão relacionadas à necessidade de “mobilizar conhecimentos para criar, planejar e executar produções de confeitaria e cardápios de doces”, e de “aprimorar os conhecimentos técnicos e tecnológicos fazendo uso de tendências de confeitaria” (SENAC, 2018), requerendo que o aluno se adapte aos contextos nos quais estiver inserido, sempre agindo de maneira ética, flexível, cooperativa, autônoma e proativa.

foto: Talita Lins e Thais Cardoal



fotos: Talita Lins e Thais Cardeal

*Alunos do curso de Qualificação e Aperfeiçoamento em Garçom na Biblioteca*

Essa competência objetiva inserir os alunos nas tendências gastronômicas da atualidade. Eles a atingem por meio de pesquisas do mercado atual e suas aplicações, (SENAC, 2017).

Na Biblioteca, são realizadas atividades de pesquisa, discussão e decisão em grupo. Com isso, vislumbra-se que, nos processos do desenvolvimento sustentável sinalizados pela Agenda 2030, a Biblioteca do Ceag pode contribuir, a partir das suas atividades educacionais, para que os alunos possam participar e vivenciar múltiplas experiências na potencialização e democratização da informação para a construção de conhecimento.

### 3.2 Qualificação em Garçom

O curso Qualificação em Garçom possibilita ao egresso a qualificação para planejar, organizar e executar o serviço de sala em estabelecimentos gastronômicos e eventos em que haja oferta de alimentação e serviço de bebidas, respeitando as técnicas de atendimento aos clientes e as regras de etiqueta e comunicação, considerando as especificidades de cada serviço.





Cabe ressaltar que os saberes têm o mesmo nível de exigência, já que o mercado empregador exige igualmente todas as habilidades citadas anteriormente.

Conhecer os aspectos históricos, socioeconômicos e culturais da hospitalidade também é fundamental nessa formação. Tal competência tem como indicadores o conhecimento da origem, os tempos e os espaços, seus aspectos socioeconômicos e culturais. Para tanto, foram realizadas atividades de pesquisa, discussão e visitas a hotéis e restaurantes.

### 3.3 Aperfeiçoamento para profissionais de Cozinha

O curso Aperfeiçoamento para Profissionais de Cozinha possibilita ao egresso a qualificação para criar, planejar e executar cardápios e produções culinárias em empreendimentos que tenham oferta de alimentação, respeitando técnicas de preparação, conservação e armazenamento dos alimentos, considerando as especificidades das matérias-primas utilizadas e a interação com a equipe da sala.

As competências-alvo derivadas do perfil profissional estão relacionadas à necessidade de “mobilizar conhecimentos para criar, planejar e executar cardápios e produções culinárias”, e de “aprimorar os conhecimentos técnicos e tecnológicos fazendo uso de tendências gastronômicas”, requerendo que o aluno se adapte



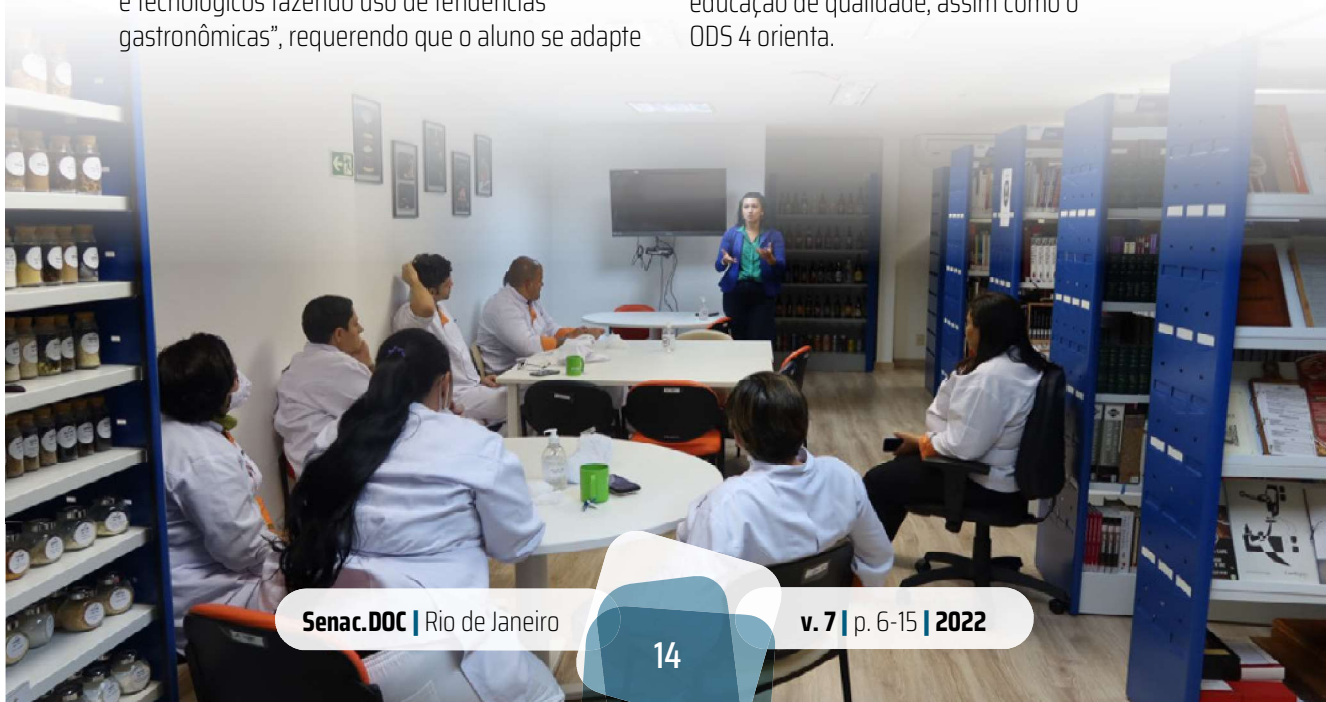
*Alunos dos cursos Aperfeiçoamento em Cozinha e Garçom em atividade integrada na Sala-Bar*

aos contextos nos quais estiver inserido, sempre agindo de maneira ética, flexível, cooperativa, autônoma e proativa.

Essa competência objetiva inserir os alunos nas tendências gastronômicas da atualidade. Eles a atingem por meio de pesquisas do mercado atual e suas aplicações. São realizadas atividades de pesquisa na Biblioteca, discussão e decisão em grupo das receitas e cardápios.

Os cursos citados estão organizados com as cargas horárias de 180, 360 e 400 horas, respectivamente. Tal disposição permite ações educacionais que privilegiem a utilização dos mais variados ambientes pedagógicos, a fim de enriquecer o currículo a ser desenvolvido e estimular a formação integral do aluno, premissa básica para uma educação de qualidade, assim como o ODS 4 orienta.

fotos: Talita Linse e Thais Cardeal



## 4 Conclusão

Em tempos nos quais as mídias digitais, a busca e o acesso à informação são utilizados de maneira equivocada, apresentar a Biblioteca como ambiente pedagógico privilegia o alcance e a realização do ODS 4, no qual a qualidade da educação profissional é premissa para a formação de sujeitos críticos, responsáveis e colaborativos.

Considerando o conjunto dos ODS, não basta fornecer aos alunos instrumentos de acesso à informação. A Biblioteca precisa dar oportunidades de colocar em prática os novos conhecimentos.

A perspectiva é, portanto, ação-reflexão-ação e de forma inclusiva, contribuindo para que os alunos se tornem capazes de entender os impactos do desenvolvimento sustentável em suas vidas.

No decorrer deste artigo, destacam-se ações que promovem e mobilizam o aluno a ter conhecimentos, habilidades, valores e atitudes de forma criativa, atitudes empreendedoras, sustentáveis e colaborativas, de modo a incentivar a pesquisa para a consolidação do domínio técnico-científico, utilizando a Biblioteca como protagonista dessa ação.

Assim, os instrutores promovem, nesse espaço, discussões e momentos de troca de informações com os grupos para a construção coletiva, pois, de acordo com o entendimento da equipe do Ceag, a aprendizagem significativa se consolidaria por meio do encantamento do aluno com o eixo de trabalho que é a Gastronomia.

Dessa maneira, a Biblioteca do Ceag é utilizada como o ambiente pedagógico principal e propulsor de ações educacionais em que a reflexão é pensada e debatida para que a ação seja executada. A partir do segundo semestre do ano de 2021, com a volta das atividades presenciais nas escolas, pós-pandemia, esse espaço se tornou orgânico e vivo, proporcionando aos alunos dos cursos acesso a uma educação de qualidade, assim como a uma formação profissional para mudança de vida.

## Referências

BELLUZZO, Regina Célia Batista. Competência em informação (CoInfo) e midiática: inter-relação com a Agenda 2030 e os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) sob a ótica da educação contemporânea. **Folha de rosto: Revista de Biblioteconomia e Ciência da Informação**, Juazeiro do Norte, v. 4, n. 1, p. 15-24, jan./jun. 2018. Disponível em: <https://brapci.inf.br/index.php/res/download/52552>. Acesso em: 27 maio 2022.

DELORS, Jacques. **Um tesouro a descobrir**: relatório para a UNESCO da Comissão Internacional sobre Educação para o século XXI. Brasília, DF: Unesco, jul. 2010. Disponível em: [https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000109590\\_por](https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000109590_por). Acesso em: 23 maio de 2022.

IFLA. **As bibliotecas e a implementação da Agenda 2030 da ONU**. [S. l.]: IFLA, 2015.

MACIEL, Francisca Izabel Pereira; LUCIO, Iara Silva. Os conceitos de alfabetização e letramento e os desafios da articulação entre teoria e prática. In: CASTANHEIRA, Maria Lúcia; MACIEL, Francisca Izabel Pereira; MARTINS, Raquel Marcia Fontes (org.). **Alfabetização e letramento na sala de aula**. Belo Horizonte: Autêntica Editora: Ceale, 2008.

ONU. **Sobre o nosso trabalho para alcançar os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável no Brasil**. [S. l.]: ONU, [2015]. Disponível em: <https://nacoesunidas.org/pos2015/agenda2030/>. Acesso em: 25 fev. 2022.

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

SENAC. Departamento Nacional. **Diretrizes do Modelo Pedagógico Senac**. Rio de Janeiro: Senac, Departamento Nacional, 2018.

SENAC. Departamento Nacional. **Fórum Setorial do Segmento Gastronomia**. Rio de Janeiro: Senac, Departamento Nacional, 2017. Disponível em: <https://www.dn.senac.br/educacao-profissional/foruns-setoriais/segmento-gastronomia/>. Acesso em: 23 de maio 2022.

SENAC. Departamento Nacional. **Plano de curso aperfeiçoamento para profissionais da cozinha**. Brasília, DF: Senac/CEAG, 2022.