

## O projeto integrador em um curso superior de Gastronomia utilizando Tecnologias da Informação e Comunicação

*The integrator project in a higher course in Gastronomy using Information and Communication Technologies*

*El proyecto integrador en un curso superior en Gastronomía utilizando las Tecnologías de la Información y la Comunicación*

DOI: <https://doi.org/10.70051/mangt.v3i1.58010>

Lucas Fabricio de Souza Firmino | [lucasfsfirmino@gmail.com](mailto:lucasfsfirmino@gmail.com)  
<https://orcid.org/0000-0001-5697-1269>  
Universidade do Extremo Sul Catarinense (UNESC), Criciúma, SC, Brasil.

Recebimento do artigo: 10-abril-2023  
Aceite: 28-abril-2023

FIRMINO, L. F. S. O projeto integrador em um curso superior de Gastronomia utilizando Tecnologias da Informação e Comunicação. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. Rio de Janeiro, v. 3, n. 1, p. 196-204, jun. 2023.



## RESUMO

Esse estudo busca analisar as propostas de Projetos Integradores de um curso superior de tecnologia em Gastronomia enquanto metodologia ativa que estimula o desenvolvimento do trabalho em equipe pelos discentes. Por ser um curso na modalidade de educação a distância (EaD), há a necessidade latente em provocar a interdisciplinaridade junto aos discentes durante o curso, aliado aos objetivos do MEC em prol da curricularização da extensão no ensino superior. Cada Projeto Integrador (PI) foi planejado buscando com que os acadêmicos realizassem visitas, pesquisas e atividades práticas fora do ambiente acadêmico, entretanto, por conta da pandemia de COVID-19, foi necessário fazer um uso ainda maior de Tecnologias da Informação e Comunicação (TICs) para que as atividades fossem desenvolvidas pelos acadêmicos no decorrer do curso.

**Palavras-chaves:** Gastronomia; Educação a Distância (EaD); Projeto Integrador (PI); Tecnologias da Informação e Comunicação (TICs); Pandemia.

## ABSTRACT

This study seeks to analyze the proposals of Integrator Project in a college course of Culinary Arts, as an active methodology that stimulates the development of teamwork by the students. As it is an open and distance learning (ODL), encouraging interdisciplinarity among students during the course is always a necessity. Each Integrator Project was planned seeking to make academics carry out visits, research and practical activities outside the academic environment, however, due to the COVID-19 pandemic, it was necessary to make even greater use of Information and Communication Technologies (ICTs) so that the activities could be developed by the academics during the course.

**Keywords:** Gastronomy; Open and Distance Learning (ODL); Integrator Project; Information and Communication Technologies (ICTs); Pandemic.

## RESUMEN

Este artículo busca analizar las propuestas del Proyecto Integrador en un curso de educación superior en Gastronomía, como una metodología activa que fomenta el desarrollo del trabajo en equipo por parte de los estudiantes. Por tratarse de una educación a distancia (EAD), fomentar la interdisciplinariedad entre los alumnos durante el curso es siempre una necesidad. Cada Proyecto Integrador fue planificado con el objetivo de que los académicos busquen visitas, investigaciones y actividades prácticas fuera del ámbito académico, sin embargo, debido a la pandemia del COVID-19, fue necesario hacer aún mayor uso de las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TICs) para que las actividades pudieran ser desarrolladas por los académicos durante el curso.

**Palabras claves:** Gastronomía; Educación a Distancia (EAD); Proyecto Integrador; Tecnologías de la Información y la Comunicación (TICs); Pandemia.

## INTRODUÇÃO

O Projeto Integrador (PI) em um curso de Gastronomia busca ampliar os saberes recebidos pelos discentes no ambiente acadêmico, fazendo com que seja exercitado por meio da pesquisa ou da prática o que ele vem aprendendo e desenvolvendo ao longo do curso. Além disso, no PI os alunos possuem a oportunidade de trabalhar em equipe, o que faz com que desenvolvam habilidades como colaboração, comunicação, resolução de problemas e delegação de tarefas. Ademais, ao finalizar o PI, a equipe de alunos que desenvolveu o projeto precisa ser organizada para que tanto as atividades desenvolvidas em grupo como as atividades individuais sejam mescladas e incorporadas em um trabalho único finalizado.

Por meio desse componente curricular, pode ocorrer também a curricularização da extensão, aproximando a universidade da comunidade. Vale destacar que o PI também é um projeto interdisciplinar, logo, desenvolve nos discentes uma visão integrada e prática das disciplinas do curso.

Para se realizar essa pesquisa, foram levantados os Projetos Integradores desenvolvidos em um curso superior de tecnologia em Gastronomia, ofertado em uma universidade comunitária, na modalidade de Educação a Distância (EaD). Esses projetos integradores, que inicialmente foram planejados para possuírem atividades desenvolvidas fora do ambiente acadêmico – com visitas, pesquisas e atividades presenciais – precisaram ser adaptados por conta da pandemia de COVID-19, fazendo uso maior de Tecnologias da Informação e Comunicação (TIC) do que estava anteriormente previsto.

## REFERENCIAL TEÓRICO

De acordo com Braccini et al. (2019), a EaD vem transformando cada vez mais o ensino e está constantemente em busca de novas tecnologias *online*, além de tentar associá-las às novas metodologias pedagógicas para conseguir aliar teoria e prática com a finalidade de maior fixação do conteúdo pelos discentes.

Na visão de Vasconcelos, Jesus e Santos (2020), a educação digital já é uma realidade nas diversas fases do ensino – do nível fundamental ao superior – por conta das demandas da educação contemporânea, que contribuem para diversas alternativas de aprendizado dos estudantes, que, por sua vez, procuram cada vez mais por soluções digitais interativas. Na EaD há preocupação com os processos e não com os produtos e resultados da aprendizagem. Nesse modelo, graças à tecnologia digital, a aprendizagem transpõe a limitação temporal ou espacial eliminando a distância (ou com interações diferentes das que ocorrem presencialmente). Vale destacar que, segundo os autores, o termo virtual ainda é visto como algo de definição conflituosa, pois pode-se entender que o virtual é algo que não existe na realidade, sendo muito normal encontrar termos como “*real versus virtual*”, como se o virtual fosse algo fora da realidade.

Formiga (2009) afirma que as TICs exercem um papel cada vez maior e buscam sempre a valorização e inovação, extrapolando o que se costuma observar no processo de aprendizagem e no uso progressivo da EaD, que recebe a denominação de “aprendizagem flexível” nesse novo paradigma. Zaionz e Moreira (2016) observam que o uso das TICs na educação demanda não somente conhecimento técnico, mas também conhecimento

metodológico, pedagógico e social. Os docentes, a fim de exercer o ato de ensinar utilizando as TICs, precisam ter formação ancorada nesses conhecimentos citados.

Vasconcelos, Jesus e Santos (2020) abordam que nos Ambientes Virtuais de Aprendizagem (AVAs) o professor é o mediador do conhecimento, e assim atua por meio *chats* (*online*), aulas interativas, fóruns, Wikis, vídeos, textos e até mesmo *slides*. Com todas estas e outras possibilidades de interação, os discentes realizam autoestudo e ao professor cabe fazer a mediação entre o sujeito que adquire conhecimento e os conteúdos abordados e estudados. Um AVA muito utilizado é o MOODLE, com foco na aprendizagem colaborativa e de acesso (*software*) livre e disponibilizado gratuitamente, que possui diversos recursos que auxiliam na interação e na realização de atividades.

Na Gastronomia, além de todo conteúdo teórico, percebe-se a importância de atividades práticas para o desenvolvimento do aluno durante sua formação acadêmica. Feliciano (2013) ressalta que o estudo da Gastronomia em ambiente acadêmico é bastante recente no Brasil. O conhecimento até então era feito por meio da prática profissional e experiência empírica. O autor ainda aponta que metodologias ativas incentivam o aprendizado de forma criativa, participativa e dinâmica. De acordo com Costa et al. (2022), a Gastronomia é compreendida de diversas formas e, por não possuir uma definição única, as instituições de ensino que ofertam cursos superiores de Gastronomia desenvolveram seus currículos com disciplinas que convergem e divergem entre si, inclusive entre os componentes obrigatórios e curriculares. Entretanto, as ações de extensão, em sua grande parte, compreendem ações de gastronomia social.

No caso do Projeto Integrador, são previstas atividades teóricas e práticas, buscando integrar as disciplinas e inserir o aluno na sua área de formação, assimilando competências gerais e específicas do curso. Em um curso EaD, propor atividades práticas em ambiente acadêmico ou externo tornaria esse ensino híbrido que, conforme aponta Silva et al. (2019), permite mesclar momentos presenciais com momentos à distância e, sendo organizado, tende a ser muito produtivo para o processo ensino-aprendizagem.

Garbin e Favaro (2021) apontam que o Projeto Integrador (PI) é fundamentado no princípio da indissociabilidade da relação entre teoria e prática. Esses projetos são planejados pelos alunos para serem realizados em equipes, o que é essencial para desenvolver competências profissionais além de estar relacionado com a formação profissional do curso. Para Silva, Monte e Nascimento (2022), o PI busca sistematizar os conhecimentos adquiridos pelos discentes no desenvolvimento do curso, além de oferecer vivência prático-profissional através da aplicação dos conhecimentos em situações reais do cotidiano. De acordo com Cabral (2017), o aluno precisa ser estimulado a pensar criticamente e as metodologias ativas, como o Projeto Integrador, levam o aluno a refletir sobre suas vivências e aplicabilidade.

Durante a pandemia de COVID-19, houve uma mudança significativa no desenvolvimento do PI pelos alunos. As visitas e pesquisas que eram realizadas presencialmente passaram a ocorrer de forma remota, com o auxílio das TICs e do AVA (Moodle). Frente aos problemas enfrentados com a pandemia, muitas situações surgiram. O chamado "novo normal" foi instaurado e, com ele, uma das medidas foi o fechamento de lugares com grande concentração de pessoas – como escolas e universidades – seguindo determinação do Ministério da Educação (2020), por meio da Portaria nº 343. Para que os cursos não ficassem parados, algumas universidades passaram a incluir o uso de TICs com maior frequência para conseguir suprir a falta da presencialidade nos cursos ou nas atividades destes.

## METODOLOGIA

Essa é uma pesquisa predominantemente qualitativa, documental, bibliográfica e descritiva, também podendo ser descrita como estudo de caso. Na pesquisa qualitativa, há coleta dos dados a partir de relações sociais do pesquisador com o fenômeno a ser estudado. Já a pesquisa documental ocorre ao se pesquisar documentos e a bibliográfica quando são utilizados o que autores da área estão publicando. Na pesquisa descritiva, ocorre a descrição de algum acontecimento. Os estudos de caso são, geralmente, pesquisas descritivas, com o intuito de compreender um fenômeno típico (APPOLINÁRIO, 2016).

Essa pesquisa foi realizada em uma universidade comunitária, em um curso de Gastronomia EaD, mas que disponibiliza aos discentes duas aulas práticas semanais presenciais que não são obrigatórias, ou seja, a presença não é obrigatória nem cobrada dos discentes (por conta deste curso ser na modalidade EaD). Essas aulas práticas podem ocorrer nos três turnos (matutino, vespertino e noturno), ficando a critério do aluno e da oferta de vagas no momento da matrícula.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

O curso de Gastronomia supracitado é ofertado na modalidade EaD, uma vez que o conteúdo teórico é todo disponibilizado no Moodle – Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA). Apesar disso, são oferecidos dois encontros semanais para que os alunos efetuem as aulas práticas em um laboratório gastronômico, todo equipado conforme uma cozinha profissional/industrial. Vale destacar que por ser um curso EaD, as aulas práticas não possuem presença registrada, sendo sua presença optativa pelo acadêmico.

O curso é dividido em dois níveis por semestre, sendo que na primeira matriz curricular do curso havia um PI em cada nível. Por ser um curso de dois anos de duração, ocorrem oito níveis e, conseqüentemente, oito PIs.

Os PIs possuem atividades de pesquisa, saída de campo e atividades práticas de laboratório pensadas de acordo com as disciplinas ofertadas nos níveis em que são inseridos. Encontrar um meio dentro da proposta EaD que incentive os discentes a participar ativamente desses PIs sempre foi um constante desafio. Os PIs elaborados pelas cinco primeiras turmas do curso, nos anos 2019, 2020 e 2021, abordaram os seguintes temas e respectivos objetivos:

- PI1 – conhecer fornecedores da região e bibliografias técnicas da área: buscar receitas em referências técnicas e pesquisar insumos junto aos fornecedores da região. Como o estudante está ingressando no curso, nesse Projeto Integrador o aluno já tem um contato com o mercado e fornecedores, além de começar a se habituar com a leitura de bibliografia técnica;
- PI2 – discutir higiene e manipulação de alimentos em estabelecimentos de Alimentação e Bebidas (A&B): conhecer as normas de higiene e manipulação, o manual de boas práticas e as resoluções da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Na segunda fase do curso, o discente, que já teve uma base de boas práticas na primeira fase, irá aprofundar seus conhecimentos sobre a importância e necessidade das boas práticas no cotidiano de uma cozinha profissional, tendo contato com o manual de boas práticas e entrando em uma cozinha profissional para identificar situações de

conformidade e não-conformidade de acordo as normas de higiene e manipulação vigentes;

- PI<sub>3</sub> – identificar fornecedores e produtos da agricultura familiar: valorizar a regionalidade dos ingredientes. O objetivo aqui é fazer com que os estudantes valorizem os insumos e produtores locais, fazendo a roda da economia circular girar;
- PI<sub>4</sub> – pesquisar hábitos alimentares e culturais regionais: compreender as principais influências alimentares na região pesquisada. Gastronomia é cultura, por isso esse PI incentiva os alunos a conhecer as raízes da cultura alimentar da sua região;
- PI<sub>5</sub> – observar um empreendimento hoteleiro local: conhecer o setor de A&B de um hotel da região. O setor de A&B é um importante segmento dentro da hotelaria e do turismo. Além disso, os hotéis costumam ter cozinhas bem projetadas e equipadas e o objetivo aqui é levar os estudantes para dentro de um empreendimento hoteleiro para analisar a cozinha e restaurante deste;
- PI<sub>6</sub> – desenvolver um prato autoral ou releitura com insumos regionais: desenvolver o processo criativo para a elaboração de um prato com insumos regionais. Como os acadêmicos já conheceram alguns fornecedores e produtores da agricultura familiar no PI<sub>3</sub> e tiveram contato com hábitos alimentares regionais no PI<sub>4</sub>, no PI<sub>6</sub> eles precisam desenvolver alguma preparação utilizando insumos que sejam importantes em sua região, seja por conta de sua produção, seja por serem nativos;
- PI<sub>7</sub> – elaborar um prato com custo e precificação para uma festa regional: utilizar os conhecimentos adquiridos ao longo do curso para elaborar um prato que possa ser servido em uma festa regional, respeitando os costumes locais, prevendo custos, precificação e quantidades. Como no decorrer do curso há disciplina com viés de gestão e eles são apresentados à ficha técnica de custo, nesse Projeto Integrador os alunos precisam elaborar um prato como se ele fosse comercializado em uma festa regional. Além de passar a noção de custos e precificação, há aqui a importância do resgate e contextualização da festa escolhida;
- PI<sub>8</sub> – planejar um evento beneficente: organizar um evento beneficente (todas as etapas, exceto a venda) em que os alunos preparam os pratos comercializados. No último Projeto Integrador, os alunos planejam um evento beneficente e para tal precisam escolher o prato que será executado, quantificar, testar o preparo e buscar parceiros e doativos para sua realização. Eles só não ficam a cargo da venda dos ingressos, deixando essa etapa com a entidade que será beneficiada.

O Projeto Integrador nesse curso tecnólogo de Gastronomia faz com que a aprendizagem transpasse a sala de aula, fazendo bom uso das metodologias ativas, uma vez que o aluno é o responsável por todas as atividades desses PIs dentro de uma equipe de até oito alunos. Por serem pensados de forma distinta para cada nível, sempre buscando atingir um objetivo específico e que vai aumentando de complexidade de forma gradual, esses componentes curriculares cumprem o papel de inserir o aluno fora do ambiente acadêmico, dando uma visão do que esperar e fazer em seu campo de atuação, aproximando-o da realidade de mercado. O aprendizado no Ensino Superior passa por mudanças constantes, especialmente no pós-pandemia da COVID-19, mas o uso de TICs veio para auxiliar tanto alunos como professores. Algumas das atividades acima descritas tiveram que ocorrer de forma

remota por conta da pandemia, mas foram adaptadas para que não ocorresse prejuízo de aprendizado. Assim, elas ficaram da seguinte forma:

- PI1 – as turmas 1-2-3 conseguiram realizar essa visita de forma presencial. Para as turmas 4-5 a atividade ocorreu por chamada telefônica, videoconferência ou por meio de aplicativo de trocas de mensagem;
- PI2 – todas turmas (1-2-3-4-5) tiveram que realizar a pesquisa por telefone, por videoconferência ou por meio de aplicativo de trocas de mensagem;
- PI3 – os alunos que tinham disponibilidade, foram incentivados a encontrar fornecedores locais em *sites* de mercados locais ou realizar a pesquisa por telefone, por videoconferência, por meio de aplicativo de trocas de mensagem ou por redes sociais;
- PI4 – aqui as pesquisas aconteceram em artigos e publicações científicas, utilizando *internet*, bibliotecas virtuais e bases de dados e artigos científicos;
- PI5 – ainda por conta da pandemia, nesse PI os alunos podiam solicitar fotos das instalações e dos cardápio do setor de A&B do estabelecimento hoteleiro;
- PI6 – os acadêmicos desenvolveram os pratos por meio de pesquisa bibliográfica e a execução dos pratos foi transmitida e gravada por meio de videoconferência;
- PI7 – os acadêmicos desenvolveram os pratos por meio de pesquisa bibliográfica e a execução dos pratos foi transmitida e gravada por meio de videoconferência;
- PI8 – como já havia portarias (CALDAS, 2020) do Governo do Estado de Santa Catarina liberando determinadas atividades a um certo tempo, foi elaborado um evento beneficente, divulgado por meio de redes sociais, sendo que o evento aconteceu no estilo *drive-thru*, ou seja, os pratos eram entregues em marmitas para quem adquirisse o ingresso, sem aglomeração.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

O estudante precisa desse contato com a sociedade para que saia do ambiente acadêmico mais maduro, com autonomia e segurança para enfrentar e realizar as atividades que lhe serão apresentadas, tornando-o um profissional mais preparado e articulado. O Projeto Integrador, se bem pensado e elaborado, é uma importante ferramenta nesse processo. O PI permite que os discentes apliquem os conhecimentos adquiridos em sala de aula (no caso desse curso, no Ambiente Virtual de Aprendizagem) no mundo real. Além disso, o Projeto Integrador, por meio do trabalho em equipes, auxilia os alunos no desenvolvimento de habilidades como comunicação, resolução de problemas, liderança e empatia.

Não se pode deixar de destacar como o Projeto Integrador também contribui para a sociedade, como no caso do evento beneficente e no resgate e registro de insumos, produtores, saberes e fazeres locais. O uso de TICs também merece evidência, seja por meio do AVA, de *e-mails* ou aplicativos de troca de mensagens, pois neste caso em estudo possibilitou que as pesquisas e desenvolvimento das atividades acontecessem mesmo em meio à pandemia de COVID-19.

Essas oito atividades realizadas durante os oito Projetos Integradores previstos nesse curso superior de Gastronomia servem para mostrar formas de ensino utilizando metodologias ativas no ensino superior de cursos na modalidade EaD, além de traçar caminhos para a curricularização da extensão, conforme estabelece o Ministério da Educação (2018). Pensados e desenvolvidos de forma gradual, os PIs apresentados neste estudo estimulam os discentes a realizar atividades fora do ambiente acadêmico, não somente levando a Instituição de Ensino Superior para a sociedade, mas também trazendo a sociedade para dentro da IES. As atividades aqui discutidas podem servir de base para que outros cursos e Instituições de Ensino integrem o Projeto Integrador em seu currículo.

## REFERÊNCIAS

APPOLINÁRIO, F. **Metodologia Científica**. São Paulo: Cengage Learning, 2016. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522122424/>. Acesso em: 12 de janeiro de 2023.

BRACCINI, G. L.; STEIN, A.; ALMEIDA, F. V.; CARNIATTO, C. H. O.; STEIN, A.; SILVA, S. C. C.; MOTTA, A. C. S. Proposta de visita técnica em um curso de Gastronomia EaD: aliando teoria à prática. **Revista Valore**, Volta Redonda, v. 4, p. 255-266, 2019. Disponível em: <https://revistavalore.emnuvens.com.br/valore/article/view/328>. Acesso em: 25 de janeiro de 2023.

BRASIL. Ministério da Educação. **Resolução nº 7, de 18 de dezembro de 2018**. Estabelece as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira e regimenta o disposto na Meta 12.7 da Lei nº 13.005/201. Brasília: Ministério da Educação, 2018. Disponível em: [https://normativasconselhos.mec.gov.br/normativa/pdf/CNE\\_RES\\_CNECESN72018.pdf](https://normativasconselhos.mec.gov.br/normativa/pdf/CNE_RES_CNECESN72018.pdf). Acesso em: 30 de março de 2023.

BRASIL. Ministério da Educação. **Portaria nº 343, de 17 de março de 2020**. Dispõe sobre a substituição das aulas presenciais por aulas em meios digitais enquanto durar a situação de pandemia do Novo Coronavírus - COVID-19. Brasília: Ministério da Educação, 2020. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/portaria-n-343-de-17-de-marco-de-2020-248564376>. Acesso em: 10 de março de 2023.

CABRAL, S. F. M. O Projeto Integrador como uma metodologia de ensino ativa no Curso Superior de Administração de Empresas. **Revista Mangaio Acadêmico**, v. 2, n. 1, jan/jun, 2017. Disponível em: <http://revistaadmmade.estacio.br/index.php/mangaio/article/view/2390>. Acesso em: 25 de janeiro de 2023.

CALDAS, J. Portarias de SC regulamentam eventos, academias e museus durante pandemia. **G1 SC**, Santa Catarina, 18 set. 2020. Disponível em: <https://g1.globo.com/sc/santa-catarina/noticia/2020/09/18/portarias-de-sc-regulamentam-eventos-academias-de-museus-durante-pandemia.ghtml>. Acesso em: 25 de março de 2023.

COSTA, E. A.; GARCEZ, T. C. N. A.; BASTOS, R. M. S.; CARNEIRO, A. P. G.; SOUSA, P. H. M. Formação realizada pelo bacharelado em gastronomia e seu papel para a caracterização da gastronomia social como extensão. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. Rio de Janeiro, v. 2, n. 2, p. 9-21, dez. 2022.



FELICIANO, P. O. A gastronomia brasileira como universo temático do projeto integrador 2: estratégia pedagógica que auxilia o processo de aprendizagem e fortalece a identidade alimentar. *In*: Congresso Internacional de Gastronomia – Mesa Tendências 2013 – Centro Universitário SENAC, 2013, São Paulo. **Anais eletrônicos...** Disponível em: [http://www3.sp.senac.br/hotsites/campus\\_santoamaro/cd/arquivos/eventos/2013/anais\\_2013.pdf](http://www3.sp.senac.br/hotsites/campus_santoamaro/cd/arquivos/eventos/2013/anais_2013.pdf). Acesso em: 15 de dezembro de 2022.

FORMIGA, M. A. Terminologia da EaD. *In*: Litto, M. F; FORMIGA, M. **Educação a Distância: estado da arte**. vol 1. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2009.

GARBIN, M. C., FAVARO, R. F. O ensino superior à distância: o projeto integrador em momento de ensino remoto emergencial. **RBAAD**, São Paulo, v. 20, n. 01, p. 1-29, 2021. Disponível em: <http://seer.abed.net.br/index.php/RBAAD/article/view/602>. Acesso em: 11 de dezembro de 2022.

SILVA, F. L.; MONTE, B. S. C.; NASCIMENTO, S. Interdisciplinaridade, diálogos e construção partilhada no projeto integrador do PROEJA. **REVISTA ELETRÔNICA PESQUISEDUCA**, [S. l.], v. 14, n. 35, p. 679-698, 2022. Disponível em: <https://periodicos.unisantos.br/pesquiseduca/article/view/1285>. Acesso em: 10 de março de 2023.

SILVA, I; M. F. N; SILVA, E. L.; SILVA, A. P.; LIMA, C. R. P.; SIGUIMOTO, C. K.; FRANÇA, A. S. Hibridismo: questões metodológicas no projeto integrador. *In*: ABED, 25, 2019, Poços de Caldas. **Anais eletrônicos...** Disponível em: <http://www.abed.org.br/congresso2019/anais/trabalhos/36287.pdf>. Acesso em: 15 de dezembro de 2022.

VASCONCELOS, C. R. D.; JESUS, A. L. P.; SANTOS, C. M. Ambiente virtual de aprendizagem (AVA) na educação a distância (EAD): um estudo sobre o moodle. **Brazilian Journal of Development**. Curitiba, v. 6, n. 3, p. 15545-15557, mar. 2020. Disponível em: <https://www.brazilianjournals.com/index.php/BRJD/article/view/8165/7044>. Acesso em: 30 de dezembro de 2022.

ZAIONZ, R.; MOREIRA, H. Formação continuada de professores e os desafios das novas tecnologias. **Revista de Divulgação Interdisciplinar Virtual do Núcleo das Licenciaturas**, Santa Catarina, v. 4, n. 1, 2016.