



*Desafios de uma sociedade
digital nos Sistemas Produtivos e
na Educação*



Curso de Técnico em Cozinha em tempos de pandemia: competências adquiridas durante o período de ensino remoto

Sandra Lee de Carvalho¹, Sidnéia Sassi²

Resumo - Este artigo descreve quais competências os alunos consideram ter desenvolvido por meio das aulas remotas durante a Pandemia de Covid-19. Foi realizada uma pesquisa exploratória e bibliográfica de cunho metodológico, de natureza qualitativa-quantitativa, onde participaram alunos concluintes (2^o e 3^o módulos) de um Curso Técnico em Cozinha. A pesquisa apresentou uma avaliação positiva dos discentes diante da aquisição de competências e apontou a necessidade de propostas para o desenvolvimento de melhores práticas para o aprendizado e métodos de avaliação, de forma a assegurar uma metodologia adequada que levem os alunos a atingirem às competências propostas no Plano de Curso.

Palavras-chave: Técnico, Cozinha, Competências, Ensino Remoto, Pandemia.

Abstract - This article describes what competencies students consider having developed through remote classes during the Covid-19 Pandemic. An exploratory and bibliographical research of a methodological nature of qualitative-quantitative nature was carried out, in which the graduating students (2nd and 3rd modules) of a Technical Course in Kitchen participated. The research presented a positive evaluation of students in the face of the acquisition of competencies and pointed out the need for proposals for the development of best practices for learning and evaluation methods, in order to ensure an appropriate methodology that lead students to reach the competencies proposed in the Course Plan.

Keywords: Technical Skills, Remote Teaching, Technical Education, Pandemic.

1. Introdução

A pandemia da Covid 19 pegou a todos de surpresa. Devido à necessidade emergente do distanciamento social, a escola teve que encontrar meios de se adaptar para que a continuidade dos estudos dos alunos fosse minimamente comprometida. Esse cenário agravou ainda mais o emprego; suspendeu quase que

¹ Etec Júlio de Mesquita e sandra.silva@cspsoz.sp.gov.br

² Etec Júlio de Mesquita e sidneia.sassi@etec.sp.gov.br

completamente o sistema cultural presencial e o sistema de transporte, por fim, houve a invasão das escolas nas casas (CURY, 2020).

Muitos brasileiros não têm acesso aos equipamentos e a internet de qualidade portanto, neste cenário, fica ameaçada a continuidade dos estudos de forma remota, visto que esse foi o meio que as instituições de ensino adotaram para promover educação nestes tempos de pandemia.

Embora estivessem recebendo todo o acompanhamento e orientação dos professores por meio remoto, parte dos alunos do curso de Técnico em Cozinha, se indagaram quanto a estarem aptos para o mercado de trabalho após concluírem o curso na modalidade não presencial.

As hipóteses levantadas foram: dificuldades de acesso à plataforma por falta de equipamentos e de internet, falta de adaptação a modalidade de aulas remotas, pouco comprometimento do aluno em desenvolver as atividades/atribuições propostas, e falta da execução das práticas. A idade e o gênero dos alunos, poderiam estar diretamente relacionadas a sua adesão ao estudo remoto.

Este estudo tem como objetivo identificar quais competências os alunos consideram terem desenvolvido por meio das aulas remotas, bem como levantar quais foram as principais dificuldades transpostas para o acompanhamento das aulas e desenvolvimento das atividades propostas a fim de auxiliar no desenvolvimento dos processos de ensino-aprendizagem e de avaliação de forma a assegurar uma metodologia adequada às competências profissionais propostas no Plano de Curso do Técnico em Cozinha.

2. Referencial Teórico

Chizzotti e Almeida (2020), comentam que nesse momento de isolamento social, a sociedade apoia-se fortemente nas tecnologias digitais, sobretudo as da web, como mediadoras das relações sociais, serviços e manutenção das atividades pedagógicas. A instituição educacional começa a ser identificada para além do lugar físico onde os espaços educativos presenciais e virtuais se entrelaçam e se vinculam com outros espaços de conhecimento formais, não formais e informais e por meio das novas tecnologias a educação deve ser contínua e ininterrupta, levando ao desenvolvimento de aptidões dos estudantes brasileiros (ALMEIDA JUNIOR et al., 2019).

Devido a suspensão temporária da educação presencial, as instituições de ensino denominadas públicas adotaram a educação não presencial que será chamado aqui de sistema remoto ou aulas remotas como instrumento para a manutenção das aulas, ou seja, o ensino foi migrado para o ambiente digital.

Ortega e Rocha (2020), ressaltam que a tecnologia digital foi posta em evidência e, de uma hora para outra, até os professores mais relutantes à educação *on-line* começaram a utilizá-la. Utilizando plataformas virtuais, ficou evidente para os professores e gestores escolares a necessidade de encarar o desafio de ensinar remotamente, superando a falta de conhecimentos dos diversos recursos tecnológicos digitais como, plataformas e aplicativos educativos.

De acordo com o Plano de Curso nº 385 de 11 de junho de 2019 e o Plano de Curso nº 204 de 04 de setembro de 2012, pertencentes ao Eixo Tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer, a habilitação profissional técnica em Técnico em Cozinha tem por objetivo proporcionar aos estudantes conhecimentos e práticas básicas de cocções, elaboração de cardápios internacionais e nacionais, a estruturação de ambientes gastronômicos, a atuação com planejamento e

produção de eventos, as técnicas básicas de confeitaria e panificação, e outras técnicas. Para a prática profissional e o atendimento das demandas do mercado de trabalho, os alunos devem desenvolver as competências que estão descritas no plano de curso.

Rocha (2015) destaca que a Gastronomia não deve ser assumida como uma área de saber prático sobre a forma de preparo dos alimentos, ou mesmo seja associada, de forma automática, a uma área limitada a práticas culinárias, experimentações espontâneas ou somente pelas combinações dos alimentos.

As formas de desenvolvimento dos processos de ensino-aprendizagem e de avaliação são planejadas para assegurar uma metodologia adequada às competências profissionais propostas no Plano de Curso. Entretanto, a Pandemia causada pelo do Corona Vírus/Covid-19 modificou a dinâmica de ensino e aprendizagem e, diante deste contexto, os alunos verbalizaram durante algumas aulas, a insegurança em atuarem na sua área de formação, por acreditarem não terem adquirido as competências previstas no Curso Técnico em Cozinha.

3. Método

Trata-se de pesquisa exploratória e bibliográfica de cunho metodológico, de natureza qualitativa-quantitativa, desenvolvida no período de abril a julho de 2020, e participaram deste estudo 44 os alunos concluintes (2º e 3º módulos) do curso de Técnico em Cozinha de uma unidade escolar de ensino técnico profissionalizante na cidade de Santo André, com idade entre 18 e acima de 60 anos. Os alunos foram acompanhados e ouvidos por meio de reuniões *on line*, com representantes e por meio de encontros virtuais realizados com todos os alunos da sala.

As bases de dados consultadas neste estudo para a elaboração do referencial teórico e fundamentação da pesquisa foram Portal CAPES, Scielo e Google Acadêmico utilizando como descritores: técnico em cozinha, competências, ensino remoto, ensino técnico, pandemia.

As aulas no ensino remoto foram realizadas por meio do aplicativo Microsoft Teams, onde foram implantadas “salas de aulas” para cada componente curricular previsto no currículo, composta pelo professor, diretor geral, diretor acadêmico, coordenação pedagógica, orientador educacional e alunos.

Para identificar quais as competências os discentes consideram terem desenvolvido na modalidade remota, os métodos/ferramentas utilizadas para o acesso às aulas/materiais, bem como para verificar se os alunos participaram efetivamente das aulas, foi elaborado um questionário qualitativa-quantitativo específico para cada turma concluinte com questões objetivas/descriptivas.

O questionário foi aplicado por meio da ferramenta Microsoft Forms e encaminhando um link de acesso aos alunos. Os dados foram tabulados no Microsoft Excel e os resultados analisados e discutidos com base nos Planos de Curso nº 385 de 11 de junho de 2019 e nº 204 de 04 de setembro de 2012 uma vez que neste semestre, os dois planos de curso estavam ativos, portanto tendo duas turmas concluintes: 2º e 3º módulo.

4. Resultados e Discussão

Estavam inscritos no Curso de Técnico em Cozinha 35 alunos no 2º módulo e 29 alunos no 3º módulo. Participaram desta pesquisa 44 alunos 19 do 2º módulo

e 25 do 3º módulo do Curso Técnico em Cozinha de uma unidade escolar de Ensino Técnico Profissionalizante na cidade de Santo André.

Na figura 1 apresenta resultados da classificação por gênero E FAIXA ETÁRIA. Observa-se que maior parte (64%) dos participantes são do gênero feminino e que apesar da maioria 26% dos alunos do 3º módulo serem menores de 19 anos, uma grande parte de ambos os módulos estão na faixa etária de 50 a 59 anos.

Figura 1. Classificação por gênero

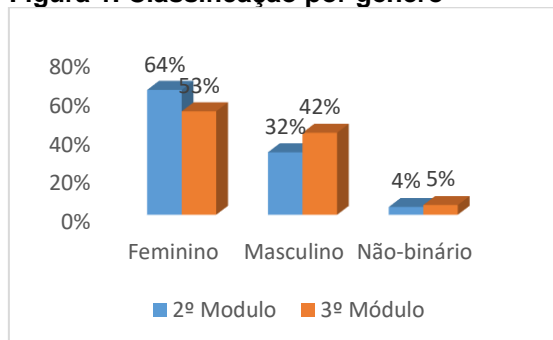
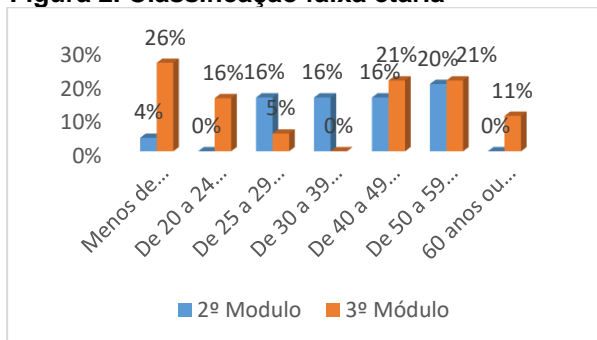


Figura 2. Classificação faixa etária



Esse fato pode estar correlacionado com as evidências de Leoncini (2019), de que o número de famílias brasileiras chefiadas por mulheres cresceu 105% entre 2001 e 2015 e segundo a pesquisa, 28,9 milhões de famílias são chefiadas por mulheres. Costa (2016), já apontava um crescimento no número pessoas com mais de 50 anos nas universidades, sendo uma forte tendência segundo dados do Ministério da Educação. O mesmo se reproduz nos cursos técnicos de nível médio. Este público tem a característica de se relacionar de forma mais madura com os estudos e buscando conhecimento e convívio social, agregando aos demais colegas muitas experiências de vida.

A tabela 1 demonstra a adaptação às aulas remotas. A maioria não teve dificuldades de adaptação, utilizou o smartphone para o acompanhamento das aulas, que foi feito de forma síncrona (on line), utilizando banda Larga (*wifi*).

Tabela 1. Meios de adaptação para acompanhamento das aulas remotas

	2º Módulo		3º Módulo	
	%	n	%	n
Dificuldades de adaptação as aulas remotas				
Não	52%	13	16%	3
Parcialmente	40%	10	58%	11
Sim	8%	2	26%	5
Meios utilizados para acompanhamento das aulas*				
Smartphone	84%	21	68%	13
Tablet	4%	1	5%	1
Computador	16%	4	16%	3
Notebook	52%	13	37%	7
Material impresso pela escola	0%	0	0%	0
Tipo de internet utilizada				
Banda Larga (<i>wifi</i>)	100%	25	95%	18
Plano de dados	36%	9	37%	7
Outros	0%	0	0%	0
Período de acompanhamento das aulas				
On line	64%	16	68%	13
Assiste as gravações	0%	0	0%	0
Das duas maneiras	36%	9	32%	6
Não está acompanhando	0%	0	0%	0

*Mais de uma resposta pode ser assinalada

A não dificuldade de acesso da maioria pode estar associado ao fato de a maioria dos entrevistados ser do gênero feminino, o que corrobora com resultados encontrados em pesquisa divulgada pela PNAD Contínua³ - Tecnologias da Informação e da Comunicação de 2018 (atualizada pelo IBGE neste ano de 2020), que aponta como o acesso à Internet é mais alto entre mulheres e jovens - cerca de 75,7% das mulheres utilizaram a Internet em 2018.

O mesmo estudo mostra que 78,1% das casas no Brasil tem acesso à internet e que o equipamento mais utilizado é o celular (99,2%). A conexão por banda fixa (*wifi*) aparece em segundo lugar com 75,9%.

Educação a Distância ou, ensino remoto, foi a alternativa mais viável para dar continuidade ao processo de ensino e aprendizagem. Um dos métodos bem aplicados a relação ensino-aprendizado tem sido a utilização de aulas síncronas, aulas ao vivo, em horário marcado com o professor (KURILOVAS e KUBILINSKIENE, 2020).

A Tabela 2 revela o desenvolvimento e acompanhamento das aulas remotas. Observou-se que a maioria disse ter cumprido com as atividades teóricas e, a maior parte dos dois grupos (72% e 74% respectivamente), consideram que o conteúdo teórico é muito importante para a execução das técnicas aplicadas na prática. A maior parte dos alunos realizam atividades complementares aos estudos e 42% dos alunos do 2º módulo e 63% do 3º módulo executaram as atividades práticas.

Tabela 2. Desenvolvimento e acompanhamento das aulas remotas

	2º Módulo		3º Módulo	
	%	n	%	n
Cumprimento das atividades teóricas propostas				
Sim	92%	23	79%	15
Não	0%	0	0%	0
Parcialmente	8%	2	21%	4
Importância do conteúdo teórico para a execução das técnicas aplicadas na prática				
Muito importante	72%	18	74%	14
Importante	20%	5	26%	5
Razoavelmente importante	8%	2	0%	0
Pouco importante	0%	0	0%	0
Sem importância	0%	0	0%	0
Metodologia utilizada para estudo complementar*				
Eu faço resumo do material de aula.	24%	6	32%	6
Eu releio o material de aula.	44%	11	53%	10
Eu ouço novamente a aula do professor.	32%	8	47%	9
Eu não faço um estudo complementar.	32%	8	11%	2
Cumprimento das atividades práticas propostas				
Sim	48%	12	63%	12
Não	28%	7	0%	0
Parcialmente	24%	6	37%	7

*Mais de uma resposta pode ser assinalada

O ensino a distância propiciou aos alunos maior engajamento nas aulas teóricas que por vezes eram deixadas de lado pela preferência nas aulas práticas. Vasconcelos et al., (2020) cita que a modalidade de educação a distância permitiu que o processo de aprendizagem não se restringisse apenas a escola em sua estrutura física, com salas de aulas repletas de cadeiras, alunos sentados prestando atenção no professor que escreve no quadro durante toda a manhã,

³ Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios Contínua - PNAD Contínua - Visa acompanhar as flutuações trimestrais e a evolução, no curto, médio e longo prazos, da força de trabalho, e outras informações necessárias para o estudo do desenvolvimento socioeconômico do País (IBGE, 2020).

permitindo assim, que o aluno pudesse construir seu conhecimento de onde quer que esteja, em casa, no trabalho, ou, onde desejar.

O quadro 2 traz as dificuldades relatadas pelos alunos para a realização das atividades teóricas e práticas. Entre as razões apresentadas, prevalece as dificuldades financeiras para aquisição dos insumos, sobrecarga no trabalho ou impossibilidade de sair de casa para realizar as compras por ser do grupo de risco para Covid-19.

Quadro 1. Dificuldades relatadas pelos alunos para a realização das atividades teóricas e práticas

	Atividades teóricas	Atividades práticas
2º Módulo	Sobrecarga no trabalho Aproveitava o tempo da aula para realizar as atividades na sala de aula	Por falta de tempo, preferiu assistir as aulas on line Impossibilidade de sair para comprar os insumos por ser do grupo de risco Por não ter insumos disponíveis Falta de recursos financeiros para comprar os insumos Falta de recursos financeiros devido à redução no salário Porque as atividades propostas não foram obrigatórias Sobrecarga no trabalho e falta de tempo
3º Módulo	Excesso de tarefas no trabalho e perda de interesse nas aulas Erro no sistema para entrega da atividade Dificuldade no início das aulas Sobrecarga no trabalho	Falta de recursos financeiros para comprar os insumos Por não ter insumos disponíveis Impossibilidade de sair para comprar os insumos por ser do grupo de risco

Neste período de pandemia, a posição dos mais bem remunerados que vivem em suas próprias casas e são capazes de trabalhar remotamente contrasta, fortemente, com os problemas da maioria dos brasileiros que não possuem uma boa condição financeira e continua a trabalhar em diferentes setores de serviços (ORTEGA e ROCHA, 2020).

Todos os alunos afirmam ter praticado no dia-a-dia, as técnicas gastronômicas durante às aulas remotas. O quadro 3, traz as técnicas executadas.

Quadro 2. Principais técnicas gastronômicas desenvolvidas pelos alunos durante às aulas remotas

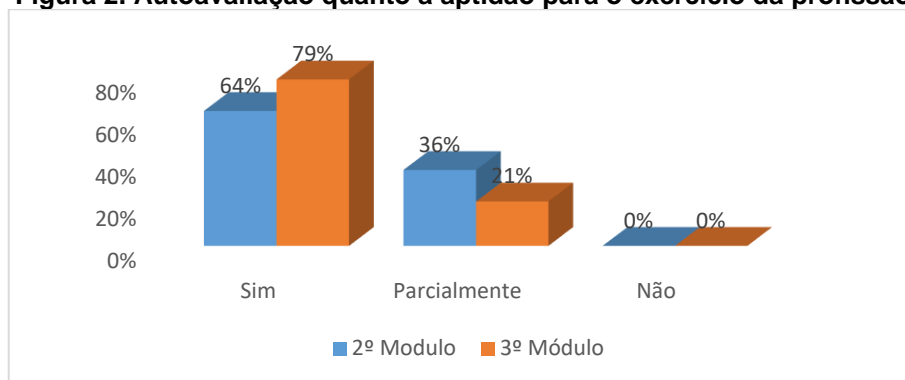
Técnicas gastronômicas desenvolvidas pelos alunos	
2º Módulo	3º Módulo
Branqueamento de legumes, Cozinha brasileira Cozinha internacional Ficha técnica Harmonização Mise en place Montagem de pratos Panificação e confeitaria Segurança e higiene nas preparações Selagem de diversos alimentos	Cozinha brasileira Cozinha Contemporânea Cozinha internacional Cozinha molecular Harmonização Métodos de cocção Panificação e confeitaria Segurança e higiene nas preparações Técnicas de preparo de massas, Tipos de cortes

O levantamento realizado pelo presente estudo identifica uma diversidade de técnicas realizadas pelos alunos denotando a satisfação e interesse dos mesmos em aplicar na prática os conhecimentos recebidos. Antunes, Bittelli e Ferreira (2018) perceberam em seus estudos que quanto o nível de aprendizado percebido nas disciplinas práticas por parte dos egressos, o resultado demonstra alto grau de satisfação quando se trata de disciplinas práticas mais próximas culturalmente – caso da Cozinha Italiana e da Cozinha Brasileira – em contraponto,

o menor índice de satisfação está relacionado com as disciplinas de Enologia, *Garde-manger*, Panificação e Cozinha Mediterrânea.

O Técnico em Cozinha é o profissional que planeja, organiza e executa o trabalho na cozinha dentre outras atribuições. Com base no perfil profissional descrito, 64% dos alunos do 2º módulo e 79% dos do 3º módulo se auto avaliaram como capazes de exercer suas atribuições após a conclusão do curso conforme demonstrado na figura 5.

Figura 2. Autoavaliação quanto a aptidão para o exercício da profissão



Embora a maior parte dos alunos se considerarem aptos para o exercício da profissão, os que sinalizaram que se sentem parcialmente aptos, justificaram que as aulas práticas em laboratório são de suma importância mesmo que o conteúdo teórico tenha sido contemplado satisfatoriamente. No quadro 4, podemos observar os relatos dos alunos.

Nas figuras 6 e 7 observa-se a autoavaliação quanto a aquisição de competências propostas no plano de curso para a formação do Técnico em Cozinha conforme legenda: Tive um desenvolvimento insuficiente; Tive um desenvolvimento regular; Tive um bom desenvolvimento; Tive um desenvolvimento muito bom.

A maioria dos alunos do segundo módulo demonstraram que tiveram um bom desenvolvimento das competências propostas pelo curso enquanto os do terceiro módulo, apresentaram resultados fracionados dentro da escala. Entretanto, poucos sinalizaram que tiveram um desenvolvimento insuficiente em algumas competências.

Figura 3. Autoavaliação quanto a aquisição de competências dos alunos do 2º Módulo

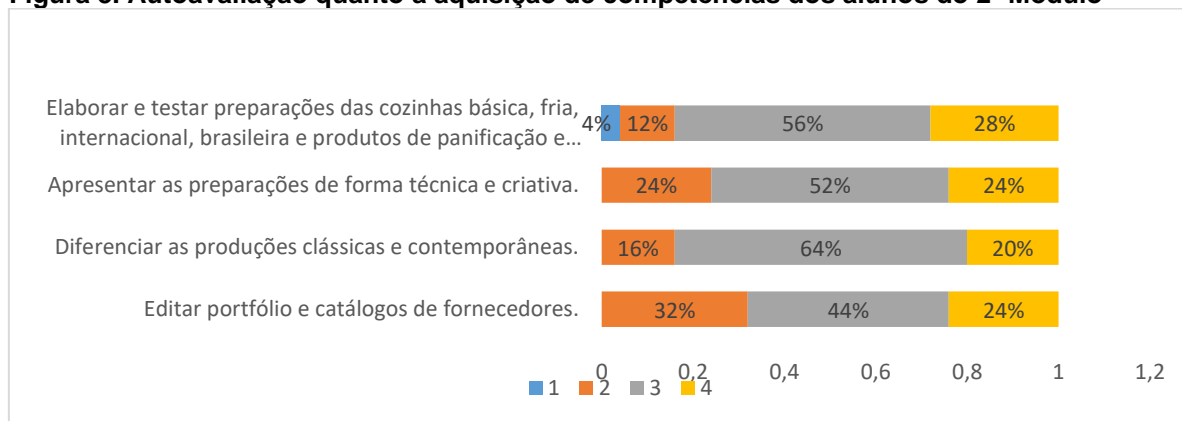
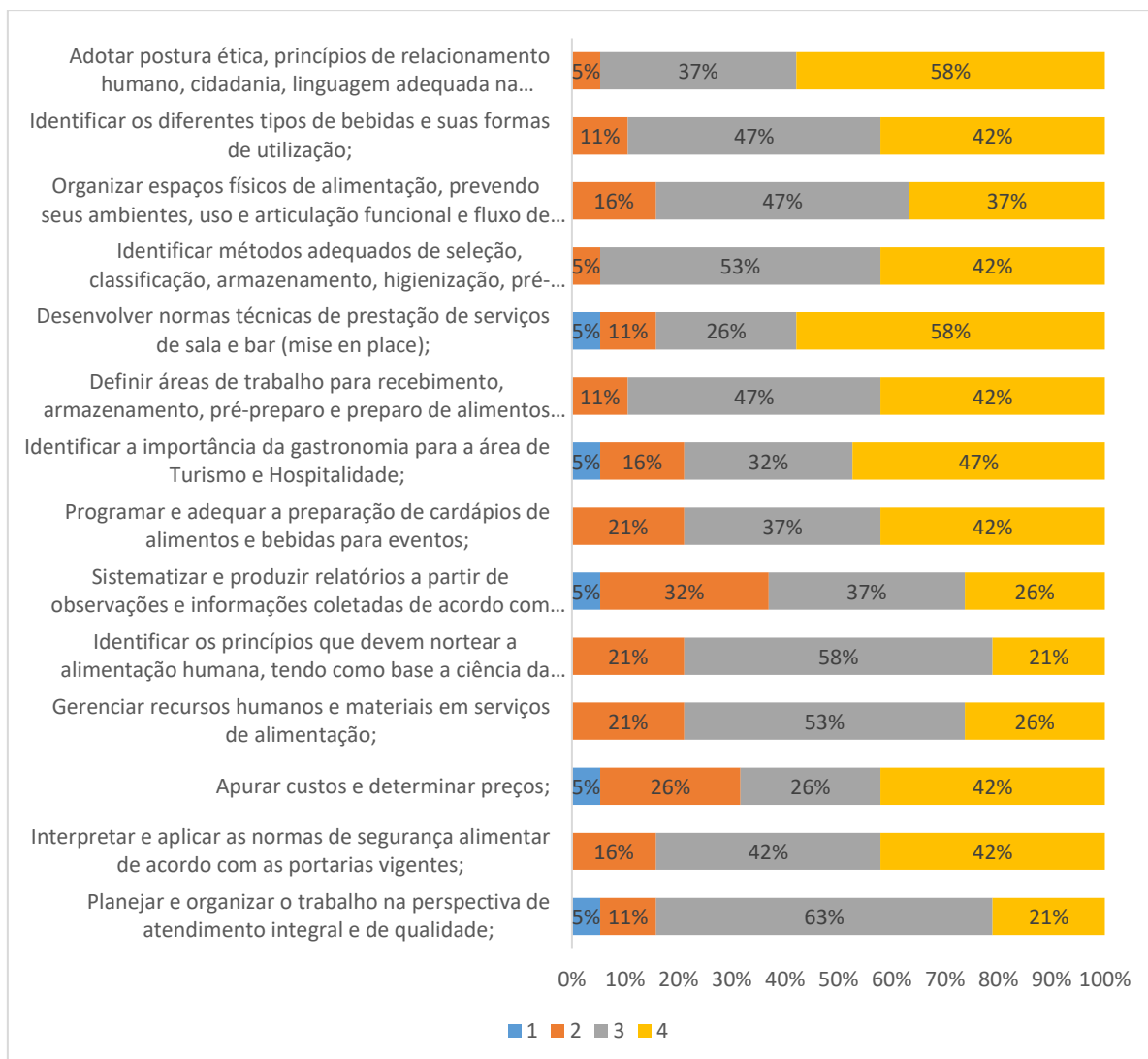


Figura 4. Autoavaliação quanto a aquisição de competências dos alunos do 3º Módulo



No que tange à educação profissional, a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional explicita que alguém é competente quando “constitui, articula, mobiliza valores, conhecimentos e habilidades para a resolução de problemas não só rotineiros, mas também inusitados em seu campo de atuação”. Assim, indivíduo competente é quem age com eficácia diante do inesperado, superando a experiência acumulada e partindo para uma atuação transformadora e criadora (SENAC, 2007).

As aplicações de ensino em épocas de pandemias devem levar a informação a todas as camadas sociais do país, objetivando o ensino de qualidade. Em locais menos favorecidos, deve-se ainda, compreender a situação socioeconômica e desenvolver habilidades para que estes alunos não sejam prejudicados (MOREIRA et. al., 2020).

5. Considerações finais

A aplicabilidade da pesquisa apresentou de um modo geral resultados satisfatórios para uma avaliação positiva dos discentes diante da aquisição de competências para o exercício da profissão, uma vez que não foram indicados ou percebidos grandes ruídos quanto ao formato das aulas remotas, quanto a

ferramenta utilizada e tampouco com a dificuldade para a realização das atividades propostas.

É de fundamental importância a efetiva participação do aluno em todos os processos de ensino-aprendizagem, pois no sistema de aulas remotas, se faz necessária disciplina e ordem para os estudos e realização das atividades indicadas. para o alcance dos objetivos determinados pelo curso,

Torna-se indispensável a organização do tempo e do espaço de estudo. A internet se tornou essencial e indispensável na rotina de todos, portanto é importante ultrapassar as fronteiras e se inteirar das novas tecnologias digitais de informação e comunicação.

Sendo assim, não se tem a intenção de que perguntas e respostas sobre o tema se esgotem com este estudo, mas que se deixe uma proposta de continuidade da procura e do desenvolvimento de melhores práticas para o aprendizado e de avaliação de forma a assegurar uma metodologia adequada às competências profissionais propostas no Plano de Curso do Técnico em Cozinha, no intuito da formação de excelentes profissionais voltados ao setor da gastronomia que seja por meio do ensino a distância ou do ensino presencial.

Referências

ALMEIDA JUNIOR, S. de, SILVA, M. M. da, POPOLIM, R. S., GONÇALVES, C. R., MELO, M. R. S. de, & BULGO, D. C. 2019. Dissemination of knowledge and scientific production in professionalizing courses: A report of experience. *Pubsaúde*, 2, 1–8. Disponível em: <https://doi.org/10.31533/pubsaude2.a008> Acesso em: 23/07/2020.

ANTUNES, A. C. G.; BITELLI F. M.; FERREIRA, Z. A. D. C. M. Percepção dos egressos em curso de gastronomia EAD e crescimento da oferta de cursos na modalidade EAD no Brasil. 24º CIAED – Congresso Internacional ABED de Educação à Distância. São Paulo/SP maio/2018. Disponível em: <http://www.abed.org.br/congresso2018/anais/trabalhos/6210.pdf> Acesso em: 26/07/2020.

CEETEPS. Plano de Curso Habilitação Profissional de Técnico em Cozinha. Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza. n. 385. 11/09/2019.

CEETEPS. Plano de Curso Habilitação Profissional de Técnico em Cozinha. Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza. n. 204. 04/09/2012.

CHIZZOTTI, A.; ALMEIDA, M. E. B. de. A revista e-curriculum em tempos de pandemia. *Revista e-Curriculum*, São Paulo, v.18, n.2, p. 473-479 abr./jun. 2020. Disponível em: <https://doi.org/10.23925/1809-3876.2020v18i2p473-479> Acesso em: 23/07/2020.

COSTA, R. Calouro depois dos 50. *Revista Isto É*. Nº 2222. 2012. Atualizado em 21/01/2016. Disponível em:

https://istoe.com.br/212248_CALOURO+DEPOIS+DOS+50/. Acesso: 28/07/2020.

CURY, C. R. J. Educação escolar e pandemia. *Pedagogia em Ação*, Belo Horizonte, v.13, n. 1 (1 sem. 2020). Disponível em: <http://200.229.32.43/index.php/pedagogiacao/article/view/23749> Acesso em: 22/07/2020.

IBGE. PNAD Contínua TIC 2018: Internet chega a 79,1% dos domicílios do país. 2020. Disponível em: <https://agenciadenoticias.ibge.gov.br/agencia-sala-de-imprensa/2013-agencia-de-noticias/releases/27515-pnad-continua-tic-2018-internet-chega-a-79-1-dos-domicilios-do-pais> Acesso em:25/07/2020.

KURIOLOVAS, E., e KUBILINSKIENE, S. Lithuanian case study on evaluating suitability, acceptance and use of IT tools by students – An example of applying Technology Enhanced Learning Research methods in Higher Education. *Computers in Human Behavior*, 107, 106274. 2020. Disponível em: <https://doi.org/10.1016/j.chb.2020.106274> Acesso em: 24/07/2020

LEONCINI. C. 28,9 milhões de famílias no Brasil são chefiadas por mulheres. *Observatório do Terceiro Setor*. 20/03/2019. Disponível em: <https://observatorio3setor.org.br/carrossel/289-milhoes-de-familias-no-brasil-sao-chefiadas-por-mulheres/> Acesso em: 28/07/2020.

MOREIRA, M. E. S.; CRUZ, I. L. S.; SALES, M. E. N.; MOREIRA, N. I. T.; FREIRE, H. C. Metodologias e tecnologias para educação em tempos de pandemia. *Braz. J. Hea. Rev.*, Curitiba, v. 3, n. 3, p.6281-6290 may/jun. 2020.

ORTEGA, L. M. R.; ROCHA, V. F. O dia depois de amanhã – na realidade e nas mentes – o que esperar da escola pós-pandemia? *Pedagogia em Ação*, Belo Horizonte, v.13, n. 1 (1 sem. 2020). Disponível em: <http://200.229.32.43/index.php/pedagogiacao/article/view/23782> Acesso em: 22/07/2020.

ROCHA, F. G. Gastronomia: Ciência e Profissão. *Arquivos Brasileiros de Alimentação*, v. 1, n. 1, p. 3-20, 2015.

SENAC. A educação profissional no contexto da educação. Disponível em: www.senac.br/conheca/referenciais/ref2.htm. Acesso em: 9 jul. 2020.

VASCONCELOS, C. R. D., JESUS, A. L. P. de, e SANTOS, C. de M. (2020). Ambiente virtual de aprendizagem (AVA) na educação a distância (EAD): Um estudo sobre o moodle / Virtual learning environment (AVA) in distance education (EAD): a study on moodle. *Brazilian Journal of Development*, 6(3), 15545–15557. 2020. Disponível em: <https://doi.org/10.34117/bjdv6n3-433> Acesso em: 22/07/2020.