

Superintendência de Educação	Regional	Carapina
Categoria		Boas Práticas na Sala de Aula
Autor		Andressa Dalvi Ferreira de Oliverira
Escola		EEEM Irma Maria Horta
Título do Relato de Prática		A CULTURA “MAKER” NA CRIAÇÃO DE UM RESTAURANTE - UM RECURSO FACILITADOR PARA O ENSINO DE MITOSE E MEIOSE
Período de realização		Fevereiro a abril de 2024.

RESUMO

O presente relato de prática intitulado “A cultura maker na criação de um restaurante - um recurso facilitador para o ensino de mitose e meiose” apresenta ações e resultados desenvolvidos no 1º trimestre do ano letivo de 2024, em uma escola pública da rede estadual do Espírito Santo, no componente curricular de Biologia, com alunos da 2ª série do Ensino Médio. O objetivo dessa prática foi despertar o interesse dos alunos pela citologia, em particular, pelos processos de divisão celular (mitose e meiose), incentivar o protagonismo dos alunos, bem como diversificar as abordagens de avaliação da disciplina. A prática foi desenvolvida em 4 etapas e teve como metodologia principal a cultura “maker”, uma abordagem pedagógica que incentiva a aprendizagem prática, de forma criativa e colaborativa, por meio da criação de projetos tangíveis. A proposta sugeriu que cada uma das quatro turmas de 2ª série desenvolvesse um restaurante, com cardápio que incluísse um menu completo e bebidas não alcoólicas, tendo como temática a divisão celular. Além disso, os restaurantes deveriam contar com decoração, estratégias de marketing nas redes sociais, música em formato de paródia e os alunos deveriam apresentar o funcionamento do restaurante, representando as diferentes funções presentes em um estabelecimento desse tipo. Na primeira etapa, foi apresentada aos alunos a proposta do projeto através de um roteiro. Neste momento, os alunos começaram a refletir e compartilhar ideias sobre o desenvolvimento do projeto, além de dividirem as tarefas entre si. A segunda etapa foi um momento de os alunos conhecerem e se apropriarem do conteúdo, realizando uma pesquisa bibliográfica e estudando o aplicativo "Biology - Mitosis and Meiosis". A terceira etapa foi a estruturação do restaurante e envolveu ações, como: criação do logotipo e perfil do restaurante no Instagram, materiais para decoração, realização de ensaios para apresentação da paródia; elaboração do cardápio (menu) do restaurante. A quarta etapa foi a culminância do projeto, ocorrida no dia 22 de abril, na quadra da escola, quando as turmas apresentaram os seguintes restaurantes: Two M's, Mit's Gastro, Bella Notte e Bon Appetit. Ao analisarmos os resultados deste trabalho, observamos que os objetivos propostos foram alcançados, o que demonstra o sucesso desta prática diferenciada. O trabalho de um restaurante “maker” foi eficaz em promover o engajamento dos alunos, a prevenção à evasão escolar, a autonomia em pesquisas, a criatividade e o pensamento crítico. Os estudantes aprenderam sobre mitose e meiose, valorizando o trabalho colaborativo. A abordagem

Inovadora mostrou que experiências práticas e criativas geram resultados positivos e duradouros, deixando os alunos entusiasmados para a próxima proposta em Biologia. A proposta de trabalho que utiliza tecnologias educacionais, especialmente o aplicativo Instagram, e a cultura "maker" pode ser aplicada em outras unidades escolares interessadas em engajar os alunos e desenvolver as habilidades do século XXI, entre elas o pensamento crítico, a criatividade e a colaboração. A estratégia requer momentos de pesquisa, acesso à tecnologia educacional e ingredientes culinários para criar o restaurante. A continuidade na utilização dessa metodologia é fortemente recomendada, dado que os benefícios educacionais e comportamentais são evidentes.

RELATO DE PRÁTICA

Este relato de prática bem-sucedida refere-se a um trabalho desenvolvido com quatro turmas da 2ª série do Ensino Médio, abrangendo aproximadamente 160 alunos, que cursam o componente curricular de Biologia em uma unidade escolar da rede pública do estado do Espírito Santo. O documento registra as ações realizadas e os resultados obtidos no período de fevereiro a abril de 2024.

A escola onde foi desenvolvida a prática localiza-se em uma área de fácil acesso ao transporte público e com uma boa infraestrutura, que inclui restaurantes, bares, lojas, entre outros. Além disso, a instituição dispõe de laboratórios de informática e de biologia/física/química, salas de aula climatizadas, recursos audiovisuais, além de uma quadra poliesportiva. O corpo docente e os funcionários são altamente qualificados, o que torna a procura por vagas bastante concorrida. A maioria dos alunos não reside no bairro da escola, vindo de áreas vizinhas e até de outros municípios, tendo perfis socioeconômicos distintos do local da instituição. Essa diversidade de origens enriquece culturalmente o ambiente escolar, favorecendo a troca de experiências e perspectivas variadas entre os estudantes.

A iniciativa de desenvolver esta atividade decorreu da necessidade de despertar o interesse dos alunos pelo tema da citologia, em particular pelo processo de divisão celular (mitose e meiose), tornar o ensino da Biologia celular mais tangível, dado o elevado número de termos técnicos e conceitos abstratos envolvidos, bem como diversificar as abordagens

avaliativas.

A proposta da prática foi que cada turma da 2ª série abordasse a temática de mitose e meiose criando um restaurante, o qual deveria ter um menu completo, contendo prato de entrada, prato principal e sobremesa, além de uma carta de drinks não alcoólicos. Para compor o restaurante, os alunos deveriam desempenhar diferentes funções, tais como proprietário, garçom, chef de cozinha, cozinheiro, crítico gastronômico, motoboy, entre outros. Cada restaurante deveria oferecer aos clientes uma música ao vivo, em formato de paródia, que abordasse o tema de estudo.

Dessa forma, buscou-se proporcionar uma experiência de aprendizado mais envolvente, relevante e significativa para os alunos.

A proposta corrobora os objetivos estabelecidos no Mapa Estratégico da SEDU, que visam à recomposição de aprendizagens por meio de práticas e metodologias inovadoras (SEDU, 2023).

Metodologia utilizada

A metodologia utilizada nesta prática foi a cultura “*Maker*”. Pode-se apresentar a cultura *Maker* como uma metodologia relativamente fácil de ser aplicada. O movimento *Maker* é baseado nos princípios do “Faça você mesmo”, sendo incentivada a ideia de aprender através da construção e fabricação de objetos com as próprias mãos, desenvolvendo habilidades e ideias de execução.

A escolha dessa abordagem metodológica baseou-se em sua eficácia para tornar a aprendizagem mais significativa, ao encorajar a participação ativa dos alunos – em forma de protagonismo estudantil – além de fomentar a criatividade e o pensamento crítico.

Assim, para Blikstein (2020), uma educação pautada no construcionismo e na abordagem maker contribui de modo significativo no espaço escolar e reflete os anseios do professor deste século, que há anos busca inserir os alunos no centro do processo de ensino e aprendizagem.

Nesse sentido, a educação associada ao movimento maker diferencia-se das aulas tradicionais porque o aluno adquire ferramentas para compreender e aprimorar os

conhecimentos recebidos nas aulas expositivas; ou seja, o estudante aprende a aprender, divergindo da proposta da metodologia tradicional.

As ações desenvolvidas e suas etapas

A ação foi desenvolvida no 1º trimestre do ano letivo de 2024, no período de 19 de fevereiro a 22 de abril.

O desenvolvimento do trabalho foi estruturado em 04 (quatro) etapas, a saber: conhecimento da proposta de trabalho, pesquisa bibliográfica, estruturação do restaurante e culminância.

Na semana de 19 a 23 de fevereiro, teve início a primeira etapa, na qual a proposta do trabalho foi apresentada aos alunos, através de um roteiro (Figura 1), que foi lido em conjunto comigo.

No primeiro dia de leitura do roteiro (Figura 2), um aluno é escolhido pelos colegas para assumir o papel de proprietário do restaurante, sendo responsável por delegar e distribuir as demais funções (Figura 3), além de nomear o estabelecimento.

A partir disso, ressalto a importância do empenho individual em suas respectivas funções, uma vez que o sucesso do restaurante depende da colaboração de todos os envolvidos. Esse momento foi particularmente significativo e gerou uma variedade de ideias sobre como desenvolver o trabalho. Os alunos deixaram a aula motivados e determinados a cumprir suas tarefas.

Na segunda etapa, compreendida entre 26 de fevereiro e 25 de março, os alunos, com o apoio de outras disciplinas, como Projeto de Vida, iniciaram a pesquisa sobre as fases da divisão celular (mitose e meiose), esclarecendo as dúvidas que surgiam ao longo do processo. Para esse momento, os alunos puderam utilizar os ambientes e materiais escolares apropriados, como o laboratório de informática e os Chromebooks.

Com a dedicação dos estudantes, a pesquisa em ambiente virtual foi convertida em um documento digital e entregue à mim, no prazo de 25 a 29 de março.

Para simplificar a elaboração do documento, acordou-se que ele deveria apresentar uma estrutura mínima de 5 (cinco) páginas. Essa estrutura incluiria capa, tabelas comparativas entre mitose e meiose, ilustrações dos processos celulares com legendas, o nome do restaurante, a distribuição das funções dos alunos da turma, a lista de ingredientes dos

pratos e drinks, a letra da paródia e as referências dos sites consultados na pesquisa (Figura 4).

Assim que o documento com as pesquisas realizadas era entregue, eu fazia a correção e o devolvia imediatamente ao aluno/proprietário de cada restaurante. Isso permitiu que a turma compreendesse os itens que precisavam de ajustes. Esse processo ofereceu um feedback valioso na avaliação formativa e contribuiu para a melhoria e evolução dos trabalhos, uma vez que as turmas realizaram correções e criaram uma nova versão do documento. Vale ressaltar que essa estratégia foi utilizada como recuperação paralela.

Para enriquecer a compreensão do conteúdo, utilizamos dois recursos didáticos durante as aulas de biologia: um panfleto de minha própria criação, que continha *links* para videoaulas e atividades curtas de pintura e escrita, e o aplicativo "*Biology - Mitosis and Meiosis*", disponível para *download* na *Google Play Store* (Figura 5). Ambos os recursos fortaleceram o aprendizado dos estudantes. É importante destacar que há diversos aplicativos educacionais disponíveis para o ensino de Ciências e Biologia. Esses aplicativos podem tornar as aulas inovadoras e mais prazerosas, especialmente quando são estudados conteúdos mais abstratos para os estudantes, como é o caso da citologia. As tecnologias digitais fazem parte do mundo dos estudantes, portanto, inseri-las na educação resulta em aulas mais significativas. No caso específico, o aplicativo utilizado incentivou os alunos a se tornarem protagonistas na construção do seu próprio conhecimento, promovendo um envolvimento ativo no estudo de todas as etapas da interfase, mitose e meiose.

Após se apropriarem das instruções do trabalho e do conteúdo, os alunos iniciaram a estruturação do restaurante, dando-se início à terceira etapa, desenvolvida entre 25 de março e 21 de abril.

Nessa etapa, os alunos designados para funções específicas prepararam as etapas que precederam a culminância do projeto, participando ativamente da execução de tarefas como:

- a) Criação do logotipo do restaurante, que foi usado para identificar o perfil do *Instagram*;
- b) Criação do perfil do restaurante no *Instagram* (Figura 6), incluindo uma descrição na biografia, e a implementação de estratégias de *marketing*, tais como publicações no *feed*, *reels* e *stories* (conforme ilustrado na Figura 7);

Minha conta profissional nessa rede social foi adicionada como "seguidor" do perfil do

restaurante. O aluno responsável pela gestão do perfil do restaurante deveria mencionar o meu perfil sempre que realizasse uma atividade, como *posts*, *stories* e *reels*. Essa abordagem interativa do projeto facilitou o acompanhamento das ações executadas e promoveu o uso eficaz da tecnologia.

- c) Criação de materiais personalizados para decoração do restaurante, tais como convites, porta guardanapos e folhetos;
- d) Realização de ensaios musicais com as paródias criadas pelos alunos;
- e) Elaboração do cardápio (menu) do restaurante, com uso da ferramenta Canva, e tendo a opção de acesso ao cardápio via *QR Code*.

Nas tarefas citadas, os alunos foram incentivados a utilizar a criatividade e a colaboração para criar um ambiente de restaurante que refletisse os conceitos científicos de maneira lúdica e envolvente. Cada prato do menu foi cuidadosamente pensado para representar uma fase específica da divisão celular. O uso de ingredientes culinários trouxe a possibilidades de explicar processos biológicos complexos e microscópicos de forma acessível e interessante. O preparo de alimento - apesar de ser uma ação repetida ao longo da história e estar inserido no cotidiano das pessoas - como proposta de atividade escolar assume um papel lúdico contribuindo com a construção social e cognitiva dos educandos (MENEZES, 2019).

Na Biologia, muitos assuntos são complexos e repletos de terminologias científicas que frequentemente parecem distantes da rotina dos alunos, criando um grande desafio para os educadores durante o ensino e a aprendizagem. Nesse cenário, as paródias musicais desenvolvidas pelos estudantes se destacam, pois transformam conceitos complicados em letras e melodias que são simples de memorizar. Essa abordagem divertida não apenas facilita a compreensão do conteúdo abordado, mas também ajuda na retenção de termos científicos e conceitos biológicos.

Por fim, o quarto momento foi a culminância, ocorrida no dia 22 de abril de 2024, na quadra da escola, quando as turmas apresentaram os seguintes restaurantes:

- Turma 1 - Two M's;
- Turma 2 - Mit's Gastro;
- Turma 3 - Bella Notte;

- Turma 4 - Bon Appetit.

Nesse momento, cada aluno, em sua função, auxiliou com o sucesso do evento gastronômico/científico. Merecem destaque as contribuições de alguns restaurantes e estudantes.

O restaurante Two M's apresentou o melhor cardápio ao descrever itens celulares e ingredientes correlacionados. Além disso, destaca-se o aluno que desempenhou a função de crítico gastronômico, de forma autêntica, abordando na sua análise aspectos da bioquímica dos ingredientes.

Já o restaurante Mit's Gastro apresentou a sobremesa mais criativa do evento: metade de um ovo de páscoa sendo derretido por calda quente de chocolate (Figura 8). Nesse prato, pudemos observar perfeitamente a desintegração da carioteca, característica que marca a fase de metáfase da célula. Além disso, destaca-se o aluno que executou a função de *chef* de cozinha, que liderou os demais integrantes para preparar, no refeitório da escola, os pratos servidos pelo restaurante.

No que tange ao restaurante Bella Notte, destaca-se a decoração temática, o capricho na estrutura do bar (Figura 9), a mesa VIP para a professora, mais de uma opção de prato principal (macarrão e lasanha) e a música, que foi parodiada em língua italiana. Também destaca-se a aluna na função *bike girl*, que fez o *delivery* do menu completo para o professor da disciplina de matemática. Essa participação gerou um *story* muito divertido no perfil do *Instagram* do restaurante.

Por fim, o restaurante Bon Appetit apresentou o *drink* mais surpreendente do evento, cuja receita previa o uso de 46 gelos (ou seja, a quantidade de cromossomos presentes nas células somáticas humanas) e sucos com diferentes densidades/camadas (que representava o número de células-filhas geradas na mitose). Além disso, o aluno da educação especial desempenhou a função de garçom (Figura 10) com desenvoltura, demonstrando que a prática propiciou o desenvolvimento de diversas competências.

As apresentações na quadra da escola são uma tradição nessa disciplina. Além das turmas que apresentaram seus trabalhos (2ª séries), alunos de outras turmas e até mesmo profissionais da escola puderam participar como ouvintes dessa atividade. Os eventos na quadra poliesportiva são planejados para acolher a todos, promovendo um ambiente de

aprendizado e troca de conhecimentos. A interação entre estudantes de diferentes séries e profissionais de áreas diversas enriquece o processo, proporcionando uma experiência multidisciplinar e colaborativa. Assim, não apenas se destacam os trabalhos apresentados, mas também se fomenta um espaço de crescimento coletivo, onde novas ideias podem florescer e inspirar a todos os participantes.

Após a culminância, os críticos gastronômicos emitiram suas opiniões, por meio de uma publicação no perfil do *Instagram* de cada restaurante. A função de crítico gastronômico propiciou aos alunos refletir sobre o processo de aprendizagem, identificar os pontos fortes e fracos da turma, estimular o senso crítico e desenvolver a capacidade de síntese (Figura 11).

Avaliação

A avaliação aconteceu de forma processual e formativa. Optei por avaliar o trabalho dos restaurantes utilizando critérios justos e consistentes, que foram determinados desde o primeiro dia da leitura do roteiro de instruções. São eles: organização/criatividade, desempenho das funções pelos alunos, elaboração e apresentação do cardápio e pratos, criação e apresentação da paródia musical e divulgações (estratégias de *marketing*).

Também participaram das avaliações os professores da área de Ciências da Natureza e ex-alunos da escola (convidados via *Instagram*). Esse momento pode ser observado nas Figuras 12 e 13. Nesse contexto, foi criada e preenchida uma prancheta avaliativa. Após o consenso entre os avaliadores, cada restaurante recebeu uma nota no valor de até 15 pontos (Figura 14).

O momento em que os alunos receberam as notas também merece destaque, pois eles foram surpreendidos com um instrumento interativo revelador de notas (Figura 15). Esse instrumento foi afixado no mural da sala de aula de cada turma e, quando os alunos o encontraram, eles aproveitaram o momento para gravar as reações dos colegas, e, posteriormente, fizeram publicações e *stories* em suas redes sociais, interagindo também com o perfil do *Instagram* da professora.

Análise dos Resultados

Ao analisarmos os resultados deste trabalho, observamos que os objetivos propostos foram alcançados, o que demonstra o sucesso dessa prática diferenciada.

Em primeiro lugar, destaca-se o engajamento, a participação e o envolvimento de toda a comunidade escolar. Além disso, meus estudantes das 2ª séries se envolveram com as 04 (quatro) etapas propostas com muito comprometimento e criatividade.

Foi observado que a realização dessa prática no 1º trimestre incentivou a presença dos alunos na escola e, por consequência, melhorou a frequência escolar. Isso resulta em uma estratégia eficaz para ajudar a prevenir a evasão escolar.

Relato ainda que nosso trabalho não apenas incentivou a autonomia, mas também promoveu a colaboração e o respeito mútuo entre os participantes. Os estudantes se sentiram valorizados e mais engajados, uma vez que tinham a liberdade de explorar suas capacidades e interesses em um ambiente acolhedor e inclusivo. A troca de ideias e a diversidade de perspectivas enriqueceram ainda mais o aprendizado, criando uma dinâmica de sala de aula vibrante e participativa.

Além disso, observei um aumento significativo na compreensão dos mecanismos de mitose e meiose, juntamente com uma capacidade ampliada de aplicar esses conceitos em contextos novos e variados. A abordagem prática e participativa nas atividades “maker” parece ter despertado um interesse mais profundo pelo tema, resultando em um aprendizado mais duradouro e significativo.

Em relação ao processo avaliativo, evidenciou-se que a prática possibilitou o desenvolvimento da autonomia, pesquisa, organização e pensamento crítico, em pleno exercício da “práxis” pedagógica.

Além disso, os alunos das quatro turmas conseguiram alcançar melhores resultados no processo avaliativo em comparação às avaliações no modelo tradicional, conforme demonstrado no gráfico organizado por mim, com base nos relatórios obtidos da pauta do 1º trimestre, disponível no Sistema Estadual de Gestão Escolar (SEGES). Na Figura 16, pode-se observar a comparação no percentual de rendimento dos estudantes em relação a duas avaliações com propostas distintas: tradicional vs. trabalho em grupo.

Considerações

A continuidade na utilização dessa metodologia é fortemente recomendada, dado que os benefícios educacionais e comportamentais são evidentes. Contudo, é fundamental manter uma postura receptiva a modificações e aprimoramentos. Uma sugestão de aprimoramento

seria expandir o escopo do trabalho para incluir não apenas os conceitos biológicos de mitose e meiose, mas também integrar outras disciplinas, promovendo um enfoque transdisciplinar.

A abordagem transdisciplinar pode promover uma compreensão mais abrangente dos processos biológicos, enquanto estimula a curiosidade e o pensamento crítico dos alunos. Por exemplo, a integração com o português e a matemática poderia incluir a análise de textos científicos e a interpretação de gráficos e dados estatísticos relacionados à divisão celular. Isso não apenas aprofundaria a compreensão dos fenômenos biológicos, mas também desenvolveria habilidades de leitura crítica e raciocínio lógico.

Ampliar o escopo educacional além dos conceitos citológicos não apenas enriqueceria o conhecimento dos alunos, mas também fomentaria habilidades essenciais para seu desenvolvimento acadêmico e pessoal. A capacidade de conectar informações de diferentes áreas do conhecimento é uma competência valiosa, preparando os alunos para enfrentar desafios complexos e multifacetados em suas futuras carreiras e na vida cotidiana. Além disso, ao incentivar uma abordagem interdisciplinar, os educadores podem ajudar os alunos a verem as conexões entre as disciplinas, promovendo uma visão holística do conhecimento.

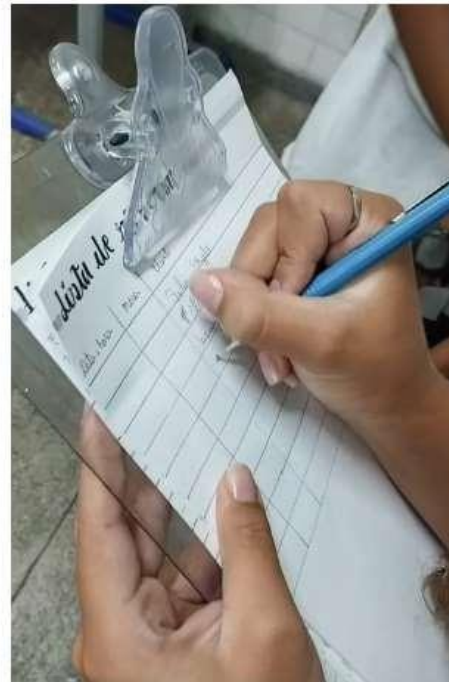
Outra vantagem dessa abordagem é a possibilidade de despertar nos alunos um interesse mais profundo pela ciência e pela aprendizagem contínua. Quando os estudantes veem a relevância prática dos conceitos aprendidos em sala de aula, como a aplicação de princípios biológicos em problemas reais, eles se tornam mais motivados a explorar e investigar por conta própria.

Em última análise, a educação deve ser vista como um processo dinâmico e contínuo, onde o objetivo não é apenas a aquisição de conhecimento, mas o desenvolvimento de habilidades que permitam aos alunos se tornarem pensadores críticos, solucionadores de problemas e cidadãos informados e engajados. Ao expandir o escopo educacional para além dos conceitos citológicos, damos um passo significativo em direção a esse objetivo, preparando os jovens para enfrentar os desafios de um mundo em constante mudança.

A proposta de trabalho, que envolve o uso de tecnologias educacionais, em especial o aplicativo Instagram, e metodologias ativas como a cultura “maker”, pode ser aplicada em outras unidades escolares interessadas em promover o engajamento dos alunos e o desenvolvimento das habilidades do século XXI, como pensamento crítico, solução de problemas, criatividade, inovação, comunicação e colaboração. Para a execução, são

necessários apenas momentos de pesquisa, uso da internet e aplicativos para a construção de materiais informativos e de divulgação para o restaurante, além dos ingredientes culinários para os pratos e bebidas, que são acessíveis.

Esta prática demonstrou-se eficaz em promover o engajamento dos alunos e em fomentar a autonomia na execução de pesquisas, criatividade e pensamento crítico. Os estudantes não apenas aprenderam sobre mitose e meiose, mas também desenvolveram um maior apreço pelas dinâmicas de trabalho colaborativo. Essa abordagem inovadora evidenciou que, quando o aprendizado é associado a experiências práticas e criativas, os resultados podem ser surpreendentemente positivos e duradouros. Ao final, os alunos concluíram o trabalho com entusiasmo, ansiosos para descobrir qual será a proposta inovadora em biologia para o próximo trimestre.



Figuras 2 e 3: Estudantes lendo roteiro e delegando as funções do restaurante da turma. Fonte: acervo do autor.

2 – FUNÇÕES E MENU

ALUNOS	FUNÇÕES
	Dono
	Chefe gastronômico
	Dono
	Chefe de Cozinha
	Auxiliar de Delivery
	Chefe de Cozinha
	Marketing
	Fotografia
	Barman
	Coxeiro
	Barman
	Barman
	Coxeiro
	Cliente
	Cliente
	Cliente
	Garçon
	Garçon
	Cliente
	Coxeiro
	Auxiliar de Delivery
	Fazetiro
	Cafeteira
	Mãe
	Mãe
	Fazetiro
	Garçon

Ingredientes:

ENTRADA

CÉLULA: TORRADA
CROMOSSOMO: SALAME
FUSO MITÓTICO: BARBECUE
CENTRÔMERO: TOMATE CEREJA
PLACA METAFÁSICA: REQUEIJÃO
CITOPLASMA : QUEJO
CENTRÍOLO: MILHO

PRATO PRINCIPAL

NÚCLEO: MACARRÃO
FUSO MITÓTICO: BARBECUE
CROMOSSOMOS: TOMATE CEREJA
CENTRÍOLO: CENOURA
NUCLÉOLO: ERVILHA

SOBREMESA

FUSO MITÓTICO: CALDA DE CHOCOLATE
CROMOSSOMOS: BALAS TUBES
CENTRÍOLO: MORANGO
ENVELOPE NUCLEAR: CÍRCULO DE CHOCOLATE

3 – LETRA DA MÚSICA/PARÓDIA

Mitose, meiose, a vida vai continuar,
Dividindo células sem parar,
Cromossomos se alinham, se separam,
E a vida segue seu caminhar.

Na mitose, tudo começa a se duplicar,
Uma célula-mãe se divide pra se multiplicar,
Cromátides-irmãos, separam-se em ação,
E duas células-filhas, surgem em expansão.

Mitose, meiose, a vida vai continuar,
Dividindo células sem parar,
Cromossomos se alinham, se separam,
E a vida segue seu caminhar.

Mas na meiose, o jogo é diferente,
Ocorre em células especiais, tão somente,
Redução de cromossomos, é a missão,
E células-gametas, prontas para a união.

Mitose, meiose, a vida vai continuar,
Dividindo células sem parar,
Cromossomos se alinham, se separam,
E a vida segue seu caminhar.

Mitose prossegue, células se multiplicam,
Meiose na formação, células se delimitam,
Ambos processos, vitais na criação,
Da diversidade, na reprodução.

Mitose, meiose, a vida vai continuar,
Dividindo células sem parar,
Cromossomos se alinham, se separam,
E a vida segue seu caminhar

Figura 4: Parte do documento produzido pelos alunos. Fonte: acervo do autor.



Figura 5: Alunos realizando as atividades do folder e interagindo com o aplicativo "Biology - Mitosis and Meiosis". Fonte: acervo do autor.

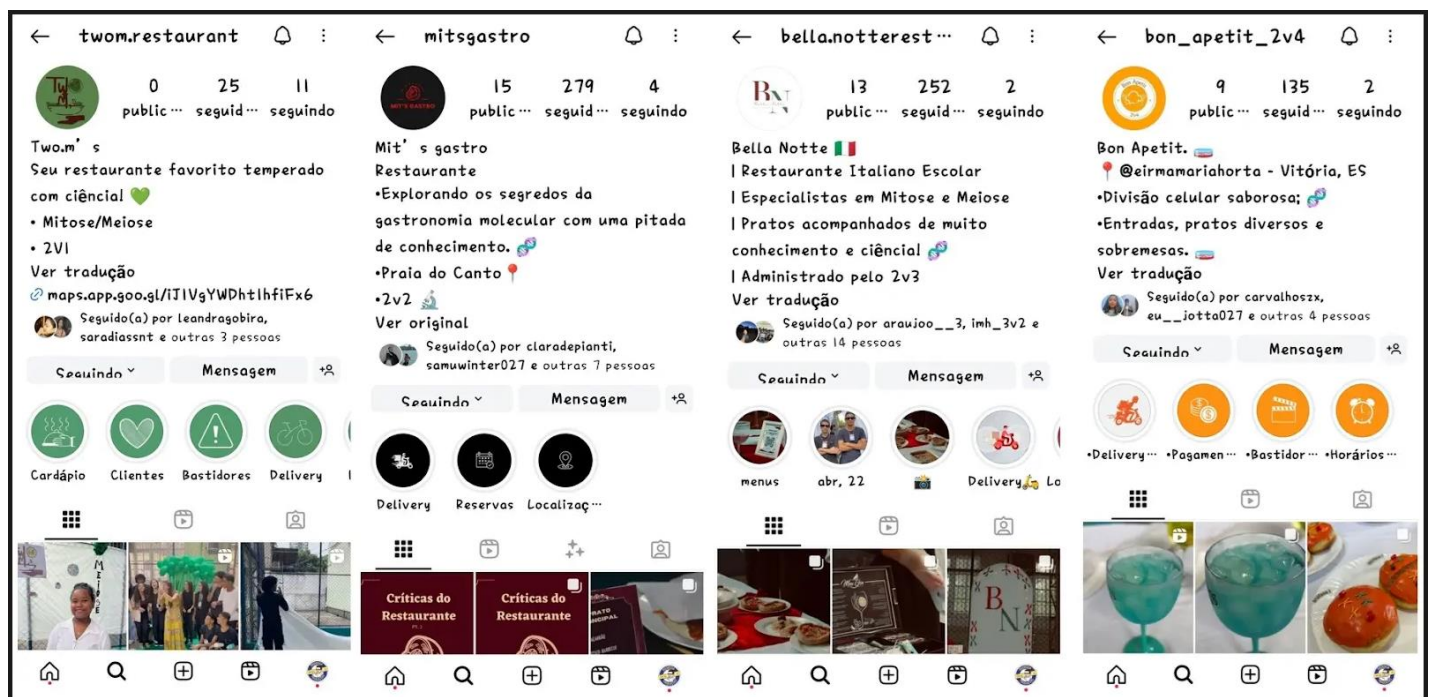


Figura 6: Perfil de cada restaurante no *Instagram*. Fonte: acervo do autor.

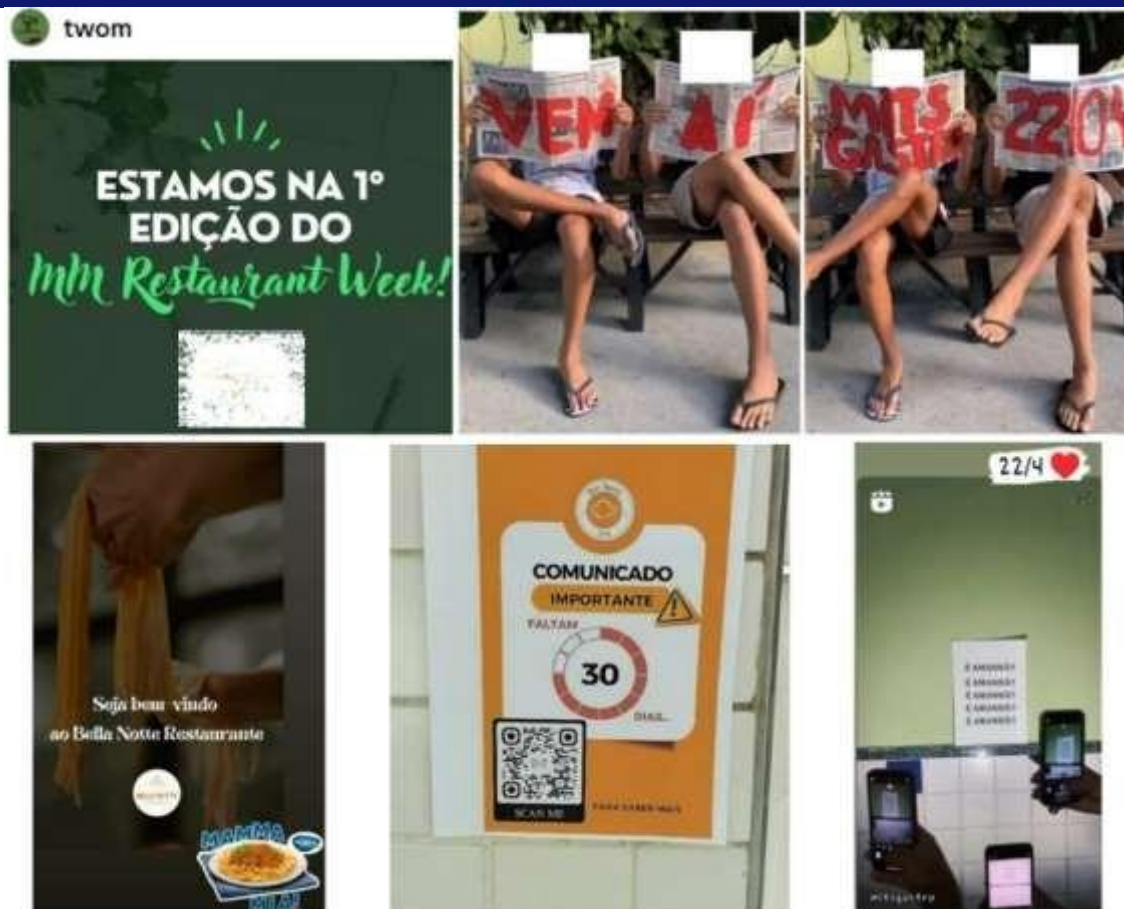


Figura 7: Alunos/restaurantes idealizando e promovendo diversas ações de *marketing* via reels, posts e stories. Fonte: acervo do autor.



Figura 8: Sobremesa do restaurante Mit's Gastro. Fonte: acervo do autor.



Figura 9: Estrutura montada pelo restaurante Bella Notte para servir as bebidas. Fonte: acervo do autor.



Todo o marketing de divulgação do restaurante foi excelente e de altíssima qualidade, seguindo os padrões dos melhores restaurantes da região. Isso chama a atenção inicial do cliente, visto que, nos tempos atuais, as redes sociais se tornaram o "prato principal" dos novos negócios. Além disso, a inauguração do restaurante teve uma badalada repercussão. Todo evento de inauguração foi bastante divulgado, e o resultado não poderia ter sido outro: Sucesso.

A estrutura na qual foi instalada o restaurante, poderia ter sido um pouco melhor. Senti a falta de um toque à mais de sofisticação no ambiente, mas nada que atrapalhasse a experiência gastronômica. Os pratos foram ótimos. A ideia de misturar biologia e alimentação foi incrível. As entradas, pratos principais e sobremesas tanto no quesito beleza e apresentação dos pratos, quanto no quesito "gostosura". Os chefes de cozinha inovaram na preparação e na criação desses pratos tão únicos. Dentre os meus pratos favoritos, está a sobremesa explosiva. Achei super interessante que ao redor daquela casca, havia um núcleo inteiro e cheio de possibilidades. Porém, algo que me incomodou, foi que o chocolate utilizado para derreter a casca, não estava tão quente assim, sendo necessário quebrar a casca com o

Dentre os meus pratos favoritos, está a sobremesa explosiva. Achei super interessante que ao redor daquela casca, havia um núcleo inteiro e cheio de possibilidades. Porém, algo que me incomodou, foi que o chocolate utilizado para derreter a casca, não estava tão quente assim, sendo necessário quebrar a casca com o auxílio de um talher. Mesmo assim, a experiência não deixou de ser maravilhosa. Os drinks e bebidas foram super satisfatórios, e a explicação dos bartenders quando a escolhi e a criação de cada um deles, me deixou admirada.

Toda equipe do restaurante trabalhou com êxito durante essa inauguração. Um ótimo trabalho em equipe gera grandes resultados como esse. Espero que o MitsGastro continue sendo referência em culinária inovadora aqui na região da Grande Vitória. E com isso chego em uma conclusão que minha nota final ao restaurante é de: 9,5. 25 de abril

Figura 10: Texto elaborado pelo estudante na função de crítico gastronômico. Fonte: acervo do autor.

MM RESTAURANT WEEK				
PRANCHETA AVALIATIVA				
CrITÉrios Avaliativos	TWO M'S	MIT'S GASTRO	BELLA NOTTE	BON APETIT
Organização e Criatividade	2,5	2,5	2,5	2,5
Caracterização das funções dos(as) alunos(as)	2,5	2,5	2,5	2,5
Cardápio e comida	2,0	2,5	1,5	2,5
Música/paródia	1,5	2,5	2,5	2,5
Divulgação do prato, @foto	2,0	2,5	2,5	2,0
Observações:	9,5	12,5	12,5	12,0

Figura 11: Prancheta com critérios avaliativos e notas dos restaurantes. Fonte: acervo do autor.

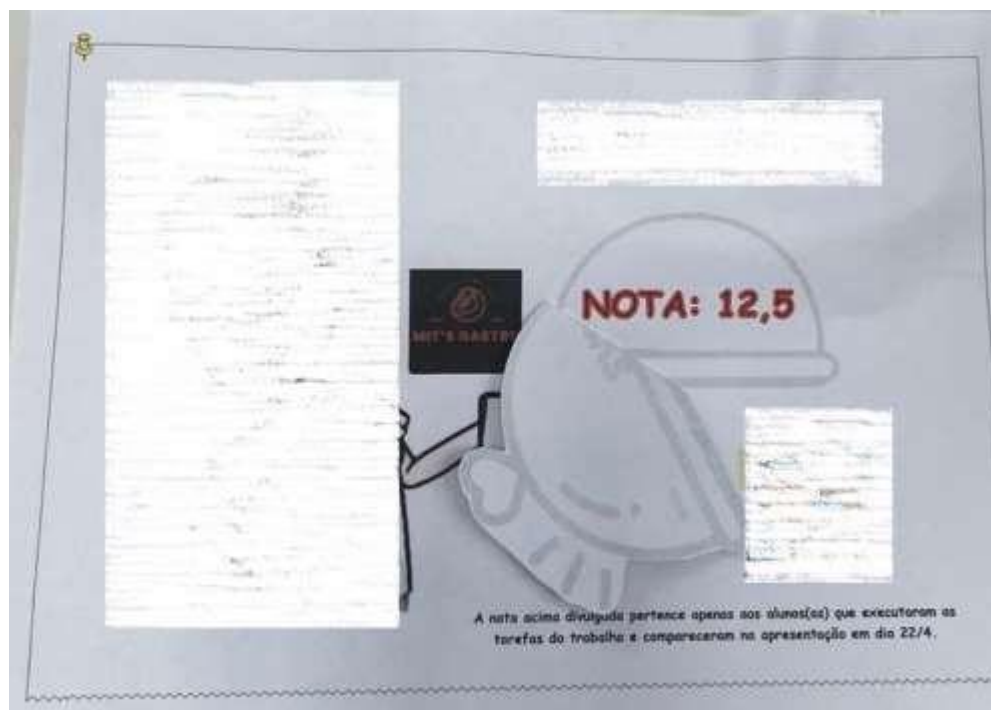


Figura 12: Instrumento revelador de nota. Fonte: acervo do autor.

AVALIAÇÃO TRADICIONAL X AVALIAÇÃO INOVADORA

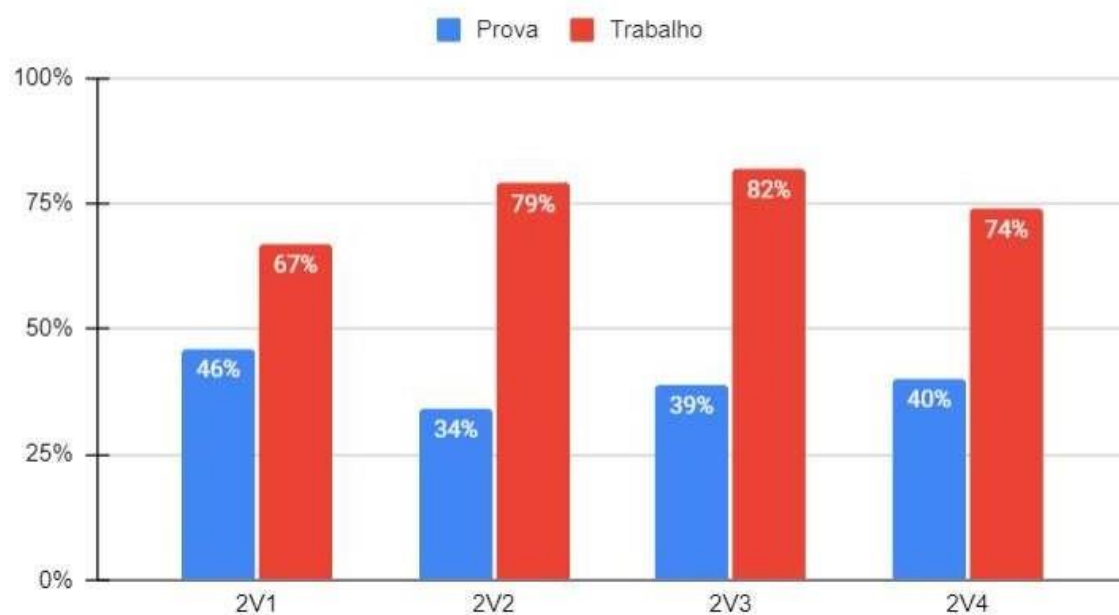


Figura 13: Desempenho das turmas frente a dois instrumentos avaliativos (modelo tradicional x inovador). Fonte: acervo do autor.